

# Texmex Hackbraten

2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1,5 kg gemischtes oder  
Rinderhackfleisch  
2 Eier  
60 g Paniermehl  
Salz & Pfeffer  
1-2 TL Paprika edelsüß  
½-1 TL Chilipulver  
1 EL Kräuter der Provence  
1 EL Petersilie, getrocknet  
1 TL Basilikum  
½ TL Majoran

1 große Dose Kidneybohnen  
1 mittlere Dose Mais  
1-2 Paprikaschoten  
300 ml Barbecuesoße (Flasche)  
200 g Gouda



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein würfeln.  
Zusammen mit dem Hackfleisch, den Eiern, Paniermehl und Gewürzen in der mittleren  
Edelstahlschüssel miteinander vermengen, dabei gut salzen und pfeffern.

Die Masse auf dem großen Ofenzauberer verteilen und festdrücken.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei **230 Grad Ober-/Unterhitze**  
**25 min.** backen. Ofen danach nicht ausschalten.

In der Zwischenzeit Kidneybohnen und Mais gut abtropfen lassen, Paprika in Würfel schneiden.  
Alles miteinander vermischen.

Käse mit der groben Microplane Reibe reiben.

Nach Ende der Garzeit evtl. ausgetretenen Fleischsaft vorsichtig abgießen.  
Den Hackbraten mit ca. 250 ml Barbecuesoße mit Hilfe des kleinen Streichers bestreichen.

Gemüse gleichmäßig darauf verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Weitere **20-25 min.** fertig backen.  
Restliche Barbecue-Soße in Streifen darüber gießen.

Dazu passt perfekt ein gemischter Salat.