

## HACKBRATEN MIT BRESC BEEMSTER KNOBLAUCHPÜREE UND HÜGLI GLACE DE VIANDE



### ZUTATEN

10 

- 1,5 kg gemischtes Hackfleisch
- 18 Scheiben Bacon
- 75 g Paniermehl
- 4 Eier
- 100 g Bresc marinierte tomaten
- 10 g Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster
- 1 dl Hügli Glace de viande

### ZUBEREITUNG

Eine Kastenform mit Baconscheiben auslegen. Das Hackfleisch mit allen Zutaten gut vermengen. Die Masse vorsichtig in die Form geben und fest andrücken. Die Baconscheiben über das Hackfleisch schlagen und alles sauber verschließen. Den Hackbraten im vorgeheizten Ofen oder auf dem Grill bei 180 °C für 60 Minuten garen. Anschließend kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und nach Geschmack mit z.B. süß-saurer Rote Bete, Kresse, essbaren Blüten oder Buchenpilzen garnieren.

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g



Bresc Marinierte Tomaten 1000g



Hügli Glace de Viande