



Hackbraten

Zutaten

(Für 1 Hackbraten)

- 1 große Zwiebel
- Salz & Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen
- 1,5 kg Hackfleisch
- 1 EL Senf
- 4 Eier
- 2 EL Majoran
- 5 EL Semmelbrösel
- 200 ml Rinderbrühe

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch zerkleinern. Fünf Eier in einem Topf hart kochen und anschließend abkühlen lassen. Hackfleisch, Senf, Eier, 1 EL Salz, 1 EL Pfeffer, 2 EL Majoran, Semmelbrösel, Zwiebeln und Knoblauch sorgfältig vermengen und mit dem Rührgerät zu einer homogenen Masse verkneten.
2. Während des Knetvorgangs nach und nach die Rinderbrühe hinzugeben. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Die entstandene Fleischmischung gleichmäßig auf einem Backpapier verteilen.
3. Die Eier entlang des vorderen Abschnitts der Fleischmasse in einer ansprechenden Reihe platzieren. Anschließend das Fleisch mithilfe des Backpapiers einrollen, sodass die Eier in der Mitte sind und die Hackbraten-Form entsteht.
4. In die Bratreine Auflaufform legen, mit Wasser bestreichen und danach für ca. 45 Minuten backen.
5. In scheiben Scheiben und genießen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

