

Hauptspeise – „Hackbraten“

Zutaten sind:

➔	4 Brötchen (ältere)
➔	2 – 3 Zwiebeln
➔	½ Bund Petersilie
➔	1 – 2 Eßl. Butterschmalz
➔	1000 gr. Gemischtes Hackfleisch
➔	4 Eier
➔	Pfeffer, Salz
➔	250 ml. Rinderfond
➔	80 gr. Butter
➔	150 ml. Sahne
➔	1 Tl. Paprika (edelsüß)
➔	

Und so wird es gemacht:

Brötchen in kleine Stücke zerreißen und in wenig Wasser quellen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. 1-2 El. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Pfanne nicht abwaschen und beiseite stellen. Brötchen gut ausdrücken und mit den Zwiebeln und der Petersilie in eine Schüssel geben. Hackfleisch und Eier zufügen, mit Pfeffer und Salz würzen und alles gut kneten. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Weitere Bemerkungen:

ergibt etwa 2 Laib für 4 -5 Personen

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Ofenform mit 1 El. Butter einfetten, das Hack hineingeben und zu einem Laib formen. Butter in einem Topf zerlassen. Ofenform auf der untersten Schiene in den Ofen geben und 40 Minuten backen.

Braten zwischendurch mit der flüssigen Butter bestreichen. Währenddessen Rinderfond in der Zwiebel-Pfanne erhitzen. Die Sahne dazugeben und mit Paprika edelsüß, Salz und Pfeffer würzen. Den Braten mit der Soße übergießen und für weitere 15 Minuten in der Soße schmoren lassen.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	ca. ½ Stunden
Im Ofen <i>backen</i>	Vorheizen 180° und 40 Minuten
Auf dem Herd kochen	kann man aber auch nur auf dem Herd machen

was noch wichtig ist:

Im Backofen die unterste Schiene wählen. Braten aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.

Wir wünschen Gutes **Gelingen** und einen „**Guten Appetit**“