

HACKBRATEN

Mit Ei

Zutaten

- 2 kleine Zwiebeln
- 100 g Speckwürfel
- 2 altbackene Brötchen
- 800 g Hackfleisch
- 3 EL Paniermehl
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 TL getrockneter Thymian
- 2 hartgekochte Eier
- 200 ml Fleischbrühe
- 200 ml Wasser
- 2-3 EL dunkler Soßenbinder
- 1-2 EL Crème fraîche



Zubereitung

Die Zwiebeln in sehr feine Würfel schneiden. Speckwürfel in einer erhitzten Pfanne zerlassen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Brötchen einweichen, gut ausdrücken und mit Hackfleisch, Speck- und Zwiebelwürfeln, Paniermehl und Eiern vermengen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Thymian würzen.

Aus der Fleischmasse soll ein länglicher Laib geformt werden, die hartgekochten Eier längs hineindrücken und die Masse darüber gut zusammendrücken. Hackbraten in einen Bräter geben, Brühe angießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) abgedeckt circa 50 Minuten garen. Danach Hackbraten herausnehmen und in Scheiben schneiden.



Für die Soße Bratensaft mit Wasser in einen Topf gießen, aufkochen und mit Soßenbinder andicken. Die Soße mit Crème fraîche verfeinern und zum Hackbraten servieren. Zum Hackbraten passen Kartoffelklöße oder Püree.

Kleiner Tipp

Kräuter hinzugeben. Die flach gedrückte Fleischmasse mit gehackten Kräutern, z. B. Petersilie, Koriander & Basilikum, belegen. Zusätzlich mit geriebenem Käse bestreuen, einrollen und im Backofen garen.

