

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Nürnberger Hackbraten

Stichworte: Fleisch, Hack, Wurst. Gewürze

500 g Bratwurstbrät (von -"Nürnbergern"),	2 Eier,
2 Brötchen (eingeweicht und -ausgedrückt),	Petersilie (gehackt),
	1 Zwiebel (gehackt)

Aus den Zutaten den Hackfleischteig bereiten (falls er zu feucht wäre, etwas Semmelbrösel darunter mischen).

Den Fleischteig zu einem länglichen Laib formen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Bei 225 Grad hellbraun braten (ca. 50 Minuten).

Hackbraten herausnehmen und warm stellen.

Den Bratenfond mit ca. 1/4 l Brühe aufkochen und eventuell mit Speisestärke oder Mehlbutter (Mehl und Butter zu gleichen Teilen vermischt) binden.

Die Sauce zum Hackbraten servieren.