

# Braten Rezepte

## Altwiener Heurigenbraten

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Braten, Faschiert, Österreich

---

|       |                             |       |                          |
|-------|-----------------------------|-------|--------------------------|
| 600 g | Faschiertes                 | 2     | Gewürzgurken, evt. 3     |
| 2     | Semmeln                     | 2     | Eier, hart gekocht *     |
| 1     | große Zwiebel, fein gehackt | 5     | Scheib. Edamer, dünn     |
|       | Petersilie, gehackt         | 5     | Scheib. Hamburger Speck  |
|       | Pflanzenöl                  |       | Semmelbrösel             |
| 1     | Knoblauchzehe, zerdrückt    | 500 g | Erdäpfel, geschält       |
|       | Majoran                     | 6     | Paradeiser               |
|       | Salz                        |       | Salz                     |
|       | Pfeffer                     |       | Semmelbrösel             |
| 1     | Ei, Größe XL                |       | Petersilie, gehackt      |
| 2     | Frankfurter                 |       | Knoblauch, nach Belieben |

---

Die Semmeln in lauwarmen Wasser einweichen. Die Zwiebel im Öl goldbraun rösten.

Faschiertes Fleisch, die gut ausgedrückten und zerpfückten Semmeln, Ei, Zwiebel, Petersilie und Gewürze in eine Schüssel geben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Faschiertes auf einer mit Bröseln bestreuten Arbeitsfläche zu einem Rechteck flachdrücken, in die Mitte Würstel und Gurkerl legen, Faschiertes drüber schlagen und einen Wecken formen. In eine befettete, feuerfeste Pfanne legen und im gut vorgeheizten Rohr ca. 3/4 Stunden braten. Etwas später geschälte Erdäpfel und Paradeiser dazulegen, würzen und mit braten.

Wecken herausziehen, Oberfläche mit Käse und Speckscheiben belegen, Paradeiser mit Bröseln bestreuen und alles bei Oberhitze überbacken, bis der Käse schmilzt.

:Faschiert = Hack

:Semmeln = Brötchen

:Frankfurter = Wiener (Würstchen)

:Erdäpfel = Kartoffel

:Paradeiser = Tomate) \* Als Surprise können diese Eier zu den Würsteln und den Gurkerln in den Wecken hinein gegeben werden.