

Hackfleisch Rezepte

Hackbraten Mit Gurken

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hack

15 g	Getrocknete Steinpilze		- Mühle
4	Scheib. Toastbrot		Fett, für den Bräter
750 g	Gemischtes Hack	1	Salatgurke
2	Zwiebeln (gewürfelt)	200 g	Crème fraîche
3	Eier		Etwas Dunkles Saucenbindemittel
1	Essl. Senf	1	Bund Glatte Petersilie
	Salz und Pfeffer aus der		

1. Pilze kalt abspülen, in lauwarmem Wasser einweichen.
2. Toastbrot in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit Hack, Zwiebeln, Eiern und Senf zu einem Teig verkneten. Salzen, pfeffern.
3. Aus dem Teig einen Braten formen und in einen ausgefetteten Bräter legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3) auf mittlerer Einschubleiste 20 Minuten offen braten.
4. Die Gurke schälen, halbieren, entkernen und würfeln.
5. Nach 20 Minuten Gurkenwürfel und Steinpilze mit Flüssigkeit zum Braten geben, zugedeckt 30 Minuten garen.
6. Braten herausnehmen, in Scheiben schneiden und warm stellen. Crème fraîche zu den Gurken geben, aufkochen lassen, mit Saucenbindemittel verrühren, salzen, pfeffern.
7. Braten auf den Gurken anrichten, mit gezupfter Petersilie garnieren. Dazu passen Dillkartoffeln.