

Hackfleisch Rezepte

Hackbraten Mit Petersilie

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hackfleisch, Kräuter

800 g	Hackfleisch, gemischt	1	Bund Basilikum
1	Zwiebel	1	Bund Zitronenmelisse
20 g	Zucker	1	Bund Pfefferminze
1	Brötchen; trocken	3/8 Liter	Gemüsebrühe
1	Ei	100 g	Sahne, süß
2	Essl. Tomatenmark	2	Essl. Saucenbinder
1	Teel. Senf		Salz
1	Bund Petersilie		Pfeffer

Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel schälen, fein hacken und in Butter glasig dünsten. Hackfleisch in einer Schüssel mit Zwiebel, ausgedrücktem Brötchen, Ei, Tomatenmark, Senf und Gewürzen gut verkneten.

Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Ein Drittel des Hackfleischteigs abnehmen, die Kräuter unterkneten. Den Teig halbieren. Restliches Hackfleisch dritteln.

[Die Masse in den folgenden Angaben beziehen sich auf 4 Portionen, Sb] Jede Hackfleischportion zwischen zwei Lagen Folie zu einem Rechteck von 10 x 25 cm ausrollen und abwechselnd aufeinander schichten. Den Braten in einen gefetteten Bräter legen und im Backofen 70 Minuten bei 175 Grad garen.

Herausnehmen, warm stellen. Den Bratenfond mit der Brühe loskochen. Mit Sahne ablöschen und binden. Die Sauce separat zum Braten servieren.

: Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

: Beilage: Salzkartoffeln