

Hackfleisch Rezepte

Leberhackbraten Mit Tomatensauce

Gattung: Fleischgerichte

2	mittelgrosse Zwiebeln	450 g	Hackfleisch
1	Bund Petersilie	2	Eier
2	Knoblauchzehen	2	Essl. gr. Pfeffer
2	eingeweichte, gut -ausgedrückte Brötchen	1	Essl. Salz
100 g	frische Champignons	4	kleine Tomaten
250 g	Schweineleber	1	Beutel Tomatensauce

Zwiebel, Petersilie und Knoblauch sehr fein hacken. Die Champignons säubern und die Hälfte klein schneiden. Von der Leber die Haut abziehen und fein würfeln. Alles zusammen mit dem Hackfleisch, zerpfückten Brötchen, Eiern, Pfefferkörnern und Salz zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Ein Stück Alufolie einölen und den geformten Leberhackbraten darauf legen.

Die Folie nach oben einschlagen und dann in die Fettpfanne legen. Den Braten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben und 60 min. backen. Nach 45 min. die Folie an der Oberseite öffnen und den Braten zu Ende garen.

Die zurückbehaltenen Champignons in einer Pfanne mit Butter kurz goldgelb bräunen, mit etwas Salz bestreuen und die Petersilie darüber geben. Die gewaschenen Tomaten an der Oberseite kreuzweise einschneiden, salzen, pfeffern und in den letzten 10 min. der Bratenzeit mit braten lassen.

Den Braten aus der Folie nehmen, warm stellen und den Bratenfond in einen Topf gießen. Mit 1/4 l Fleischsbrühe auffüllen und die Tomatensauce nach Vorschrift zubereiten. Die Sauce mit 1 El. Sahne zum Schluss verfeinern. Dazu serviert man Nudeln und Salat.