

Hackfleisch Rezepte

Hackbraten Vom Blech

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hackbraten

500 g	Bratwurstbrät	3	Brötchen
1,50 kg	gemischtes Hackfleisch	3	Knoblauchzehen
3	Bund frischer Basilikum		Salz
2	Bund Petersilie		Pfeffer
500 g	Zwiebeln		Muskatnuss
6	Eier		

Brötchen in Scheiben schneiden, mit heißer Milch übergießen und stehen lassen. Bratwurstbrät, Hackfleisch, fein geschnittenes Basilikum, fein gehackte Petersilie und Zwiebeln, Eier, die ausgedrückten Brötchen, gepresster Knoblauch gut miteinander vermischen. mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Ein rechteckiges Kuchenblech (am besten die Saftpfanne) einfetten und den Hackbraten gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Den Hackbraten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 25 bis 30 Minuten backen lassen bis sich eine schöne Kruste gebildet hat.

Danach Hackbraten auskühlen lassen und in kleinere oder größere Portionen schneiden. Vor dem Servieren auf jedes Stück eine Scheibe rohe Gurke legen.