



Hackbraten

Zubereitung:

Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebeln abziehen, 1 Zwiebel in Viertel schneiden und für die Sauce zurücklassen, die restlichen Zwiebeln fein würfeln.

Gehacktes mit den gut ausgedrückten Brötchen, Zwiebelwürfeln, Eiern, Senf und Petersilie vermengen, salzen und pfeffern. Aus der Masse mit nassen Händen einen länglichen Kloß formen und in eine mit Wasser ausgespülte Fettfangschale oder eine große, flache Auflaufform legen. Den Speck in feine Streifen schneiden, den Kloß damit belegen und den Speck gut andrücken. Die Fettfangschale oder Auflaufform in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C vorgeheizt

Heißluft: etwa 180°C nicht vorgeheizt

Garzeit: etwa 60 Minuten

Sobald der Bratensatz anfängt zu bräunen, etwas heißes Wasser hinzu gießen. Das Fleisch ab und zu mit dem Bratensatz begießen und verdampfte Flüssigkeit nach und nach durch heißes Wasser ersetzen.

Inzwischen die Tomate waschen, abtrocknen und den Stielansatz herausschneiden. Die Tomate vierteln, zusammen mit den beiseite gelegten Zwiebelvierteln ca. 30 Minuten vor Beendigung der Garzeit zu dem Fleisch geben und mit braten.

Den fertig gegarten Braten in Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und warm stellen. Den Bratensatz mit etwas Wasser loskochen, durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit Saucenbinder binden. Salzen und pfeffern. Heiß mit den Tomaten und Zwiebeln servieren.

Zutaten für 6 Portionen:

- 2 Brötchen, altbackene
- 3 m.-große Zwiebel(n)
- 750 g Hackfleisch, gemischtes
- 2 Eier
- 1 TL Senf
- 1 EL Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 100 g Speck
- 1 m.-große Tomate
- etwas Saucenbinder
- etwas Wasser, heiß

 Gesamtdauer: ca. 1 h 20 min

 Erbse77 von chefkoch.de

