

FAMILIEN
KOST 

HACKBRATEN

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



60 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 2 Weizenbrötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butterschmalz
- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- 2 TL Salz
- ½ TL Paprikapulver
- ¼ TL Pfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie



Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vor. Weiche die Brötchen 5 Minuten in Wasser ein.
2. Schäle die Zwiebel und die Knoblauchzehe und schneide sie in kleine Würfel. Brate sie im Butterschmalz goldgelb an. Gib sie mit dem Hackfleisch in eine Schüssel. Drücke die Brötchen aus und gib sie mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Petersilie dazu.
3. Knete einen geschmeidigen Teig und forme ihn wie einen Laib Brot. Lege ihn in eine gefettete Auflaufform, in einen offenen Bräter oder einfach auf ein Blech. Backe ihn 50 Minuten im unteren Drittel des Backofens.

Nährwerte pro Portion: 499,9 kcal | KH 11,7 g | E 36 g | F 34 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

