

Hackbraten

6 Personen 80 Minuten

ZUTATEN

2 Zwiebeln, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
4 Toastbrotscheiben
150 ml Milch
1 EL Omas Butteröl*
1 kg gem. Hackfleisch
2 Eier
2 TL Knobi Senf*
3 TL Braten Boss*
1 TL Knobi Salz*
3 TL BBQ-Sauce
Steak Pfeffer*

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zunächst die gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen in Omas Butteröl bei mittlere Hitze glasig andünsten. Währenddessen die Toastbrotscheiben in Milch einweichen.

Die gedünsteten Zwiebeln und den Knoblauch zum Hackfleisch geben. Anschließend das eingeweichte Toastbrot hinzufügen und alle restlichen Zutaten dazugeben. Alles gründlich miteinander vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Die Hackfleischmasse zu einem gleichmäßigen Laib formen und in eine ofenfeste Form geben. Im vorgeheizten Backofen goldbraun und gar backen. Wer den Hackbraten besonders schön gebräunt und knusprig mag, kann die Temperatur in den letzten 5-10 Minuten etwas erhöhen.

Der Hackbraten ist gar und saftig, wenn er im Kern eine Temperatur von 70 bis 75 Grad erreicht hat. Ein Fleischthermometer hilft dabei.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz