rezepte

1. Hackbraten

1.1. Zutaten

- ☒ ~~1½ Semmeln, altbacken~~
- ☒ ~~2 Gewürzgurke~~
- ☒ ~~2 kleine Zwiebel~~
- ☒ ~~1 kleiner Bund Petersilie~~
- ☒ ~~2 EL Zitronensaft~~
- ☒ ~~1 EL Butter~~
- ☒ ~~600 g Hackfleisch, gemischt~~
- ☒ ~~2 kleine Eier~~

- Salz und Pfeffer
- Schwarzer Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Fett für die Form

1.2. Zubereitung

Die Semmeln in Scheiben schneiden, mit Wasser übergießen und quellen lassen. Anschließend gut ausdrücken.

Die Gewürzgurken in sehr feine Würfel schneiden. Zwiebeln ebenfalls in feine Würfel schneiden.

1 EL Butter erhitzen und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Petersilie dazugeben. Zwiebel-Petersilienmischung in eine Schüssel geben. Semmeln, Gewürzgurken, Hackfleisch, Eier und Zitronensaft zufügen. Alles mit Salz, Cayennepfeffer und schwarzem Pfeffer würzen und kräftig durchkneten.

Eine Form einfetten. Den Fleischteig zu einem Laib formen und in die Form legen.

Auf der unteren Schiene bei 180 °C 45 Minuten lang backen.

Dazu passen hervorragend Salzkartoffeln.

From:
https://wiki.elfring.ms/ - **wiki.elfring.ms**

Permanent link:
https://wiki.elfring.ms/doku.php/home/rezepte/hackbraten

Last update: **2023/05/20 17:25**