

Hackbraten im Backofen

Für 2 Formen von ca. 20 cm Länge

2 - 3 Stück altbackenes Brot	in Wasser einweichen
1 kg gehacktes Fleisch Evtl. 200g Brät	beides in eine grosse Schüssel geben
2 Eier	zugeben
1 Zwiebel	fein hacken, zugeben
Evtl. 1-2 Knoblauchzehen	pressen, zugeben
1 Handvoll Kräuter, z.B. Petersilie, Thymian, Rosmarin, Liebstöckl	fein hacken, zugeben
gut ausgepresstes Brot	zugeben
2 KL Salz, Pfeffer, Paprika Evtl. 1 EL Senf	gut würzen Zutaten gut kneten, bis eine feine Masse entsteht

Masse in bebutterte und mit Paniermehl bestreute Formen füllen.

Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Backofen 50-60 Min. backen. Im ausgeschalteten, leicht geöffneten Backofen 5-10 Min. nachziehen lassen.

Tipp:

*Reste vom Hackbraten kalt auftischen oder in Stücke schneiden und kurz braten.
Als Mittagessen mit Salat und Kartoffeln servieren.*

