

Hackbraten

1,5	Brötchen vom Vortag
500 g	Hack (gemischt)
2	Zwiebeln
7	Cornichons
2	Eier
1	kleines Stück Butter
1	kleiner Bund Petersilie
2,5 dl	Brühe (Rind)
2,5 dl	Sahne
2 EL	Crème Fraiche
	Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Paprikapulver

Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

Die Brötchen würfeln und in Wasser einweichen.

Die Cornichons klein würfeln und in eine Schüssel geben. Hackfleisch und Eier dazu. Die Brötchenwürfel ausdrücken und dazu geben. Petersilie kleinhacken. Die Zwiebeln würfeln und mit einem kleinen Stück Butter glasig anbraten. Petersilie zu den Zwiebeln geben. Zwiebeln zur Hackmischung geben. Salz, Pfeffer und Cayenne dazu, kräftig kneten und in eine gefettete Auflaufform geben.

Hackbraten für 30 Minuten in den Ofen.

In der Zwischenzeit wird die Sahne mit der Crème Fraiche, der Brühe und dem Paprikapulver zu einer Sauce verrührt.

Nachdem der Hackbraten 30 Minuten im Ofen war wird die Sauce über den Hackbraten gegeben und anschliessend für nochmal 15 Minuten im Ofen gelassen (bei 180°).

Revision #4

Created 23 December 2020 17:27:18 by Axel

Updated 24 July 2022 19:53:25 by Axel