Hackbraten

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	1 Std.
Portionen	6
Gerät	Combair SE ab 2015

Zubereitung

600 g Rinderhackfleisch

100 g Kalbsbrät

1 Karotte

4 EL Hartweizengries

1 EL Paniermehl

1 Ei

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Petersilie

1 EL Kapern

2 TL Salz

Pfeffer

Majoran

Rosmarin

Karotte waschen, schälen und raffeln. Ei verquirlen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen. Zwiebel fein schneiden, Knoblauchzehe pressen. Schnittlauch und Petersilie waschen. Blättchen der Petersilie abzupfen und beides fein schneiden.

Alle Zutaten für den Hackbraten gut mischen und kräftig würzen. Einen länglichen Laib formen. Hackbraten in die eingefettete Porzellanform legen, mit wenig Wasser glatt streichen.

6 EL Paniermehl

2½ EL Olivenöl

Paniermehl mit dem Öl gut mischen, gleichmässig auf dem Hackbraten verteilen und andrücken. Form auf den Gitterrost in den kalten Garraum schieben. Backen.

Ober-/Unterhitze feucht 200 °C während 1 Std.

Zubehör

Gitterrost

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019