



# Hackbraten

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      6

## Zubereitung

---

600 g Rindshackfleisch  
100 g Kalbsbrät  
1 Karotte  
4 EL Hartweizengriess  
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 und 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 Leib formen. Hackbraten in die eingefettete Porzellanform legen und mit wenig Wasser glatt streichen.

6 EL Paniermehl  
2½ EL Olivenöl

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





## Zubehör

---

Gitterrost

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

14.12.2021

