



# 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

