Faschierter Braten aus dem Backofen

Der Faschierte Braten oder Hackbraten aus dem Backofen ist ein traditionelles Fleischgericht. Das Rezept schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

2 Stk.	Semmeln (vom Vortag)
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
1 Bund	Petersilie
1 EL	Butter
800 g	Faschiertes (gemischtes Hackfleisch)
2 Stk.	Eier
0.5 TL	Majoran (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
40 g	Butter (geschmolzen)

Zubereitung

1. Für den **Faschierten Braten** aus dem Backofen die Semmeln in kleine Stücke schneiden und in wenig Wasser quellen lassen. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken. Die gewaschene Petersilie klein zerschneiden.

2. Jetzt die Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Die Semmeln gut ausdrücken und mit den Zwiebeln, Knoblauch und gehackter Petersilie in eine Schüssel geben. Das Faschierte und Eier zugeben, mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen, verkneten und zu einem Laib formen.

3. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

4. Eine Bratenform mit Butter einfetten, den Braten in die Form legen. Im vorgeheizten Ofen

zirka 40-45 Minuten braten. Zwischendurch des Öfteren mit flüssiger Butter bestreichen. Vom Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und anrichten.

Tipp

Zum Faschierten Braten aus dem Backofen Kartoffelpüree servieren.