

Faschierter Braten aus der Heißluftfritteuse

Der faschierte Braten aus der Heißluftfritteuse mit Speck umwickelt ist ein einfacher und schmackhafter Gaumenschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

500 g	Faschiertes (gemischt)
0.5 Stk.	Zwiebel
3 EL	Semmelbrösel
1 Stk.	Ei
1 TL	Senf
1 Prise	Majoran
	Salz und Pfeffer
150 g	Frühstücksspeck

Zubereitung

1. Für den einfachen **Faschierten Braten aus der Heißluftfritteuse** die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Das Faschierte mit Zwiebeln, Semmelbröseln, Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Majoran in eine Schüssel geben. Gut vermengen und zu einer Fleisch-Masse kneten.
2. Mit den Händen ein Laib formen, und mit dem Frühstücksspeck einwickeln. Den faschierten Braten in den Garkorb der [Heißluftfritteuse](#) legen und bei 180 °C zirka 45-50 Minuten backen. Zur Hälfte der Backzeit den Faschierten Braten einmal wenden. Wenn du ein Bratenthermometer verwendest, sollte die Kerntemperatur zirka 70-75 °C betragen.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Zum Faschierten Braten aus der Heißluftfritteuse Salzkartoffeln, Erdäpfelpüree oder gedämpftes Karotten-Erbesen-Gemüse und einen grünen Blattsalat reichen!