Faschierter Braten im Speckmantel

Ein faschierter Braten im Speckmantel lässt die Herzen von Fleischfans höher schlagen. Dieses Rezept dafür stammt aus der Schweiz.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

2 Stk.	Brot
1 kg	Hackfleisch (gemischt)
120 g	Zwiebel
20 g	Butter
1 EL	Petersilie
1 TL	Thymian
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
16 Scheiben	Speck (geräucherten)
110 g	Zwiebel
100 g	Karotten
50 g	Sellerieknollen
50 g	Petersilienwurzeln
50 g	Lauch
400 ml	Fleischfond
	Saucenbinder (bei Bedarf)

Zubereitung

1. Für den faschierten Braten im Speckmantel zunächst den Backofen auf 175°C vorheizen. Brötchen in eine Schüssel mit lauwarmem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in kleine

Stücke zerteilen.

2. Zwiebeln schälen und fein hacken. Petersilie und Thymian waschen, trockentupfen und ebenfalls fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Petersilie und Thymian dazugeben und verrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit Hackfleisch mit der Zwiebel-Kräuter-Mischung und Eiern vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse einen großen Laib formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Laib darauf legen. Mit den Speckscheiben bedecken.

4. Für das Wurzelgemüse die Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Um den Braten herum verteilen und alles im Ofen ca. 1 Stunde garen lassen, dabei nach und nach den Fleischfond zugießen.

5. Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen und den Bratensatz abseihen und auffangen. In einen Topf geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Erwärmen und bei Bedarf mit etwas Saucenbinder leicht binden. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Tipp

Zum faschierten Braten im Speckmantel schmeckt Kartoffelpüree oder Kartoffelsalat.