

Faschierter Braten mit Ei

Der Faschierte Braten mit Ei sieht nicht nur köstlich aus, er schmeckt auch so. Das Rezept für die einfache Hausmannskost schmeckt immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

800 g	Faschiertes (gemischt)
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Senf
1 EL	Petersilie gehackt
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Messerspitze	Thymian (getrocknet)
1 Messerspitze	Majoran (getrocknet)
1 Prise	Muskat
	Salz und Pfeffer
4 Stk.	Eier (hart gekocht, für die Fülle)
50 ml	Wasser
2 Stk.	Salbeiblätter
2 Stk.	Thymianzweige

Zubereitung

1. Für den **Faschierten Braten mit Ei** eine Auflaufform mit Öl bepinseln und den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
2. Die klein gehackte Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten.

3. Das Faschierte in einer Schüssel mit dem Ei und Senf vermengen. Die gehackte Petersilie, Paprikapulver, Thymian, Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut verkneten.
4. Die Hälfte der Fleischmasse in die Form geben, in der Mitte der Länge nach eine Vertiefung eindrücken. Jetzt die hart gekochten Eier eng aneinanderlegen und mit der restlichen Masse bedecken. Mit feuchten Händen formen und glatt streichen.
5. Den Braten in den Ofen stellen und nach zirka 20 Minuten mit Wasser aufgießen. Die Salbeiblätter und Thymianzweige in den Bratensaft legen. Später noch weitere ein bis zweimal mit Saft übergießen. Nach insgesamt zirka 1 Stunde im Backofen sollte der Faschierte Braten fertig sein. In Scheiben schneiden und je nach Belieben mit etwas Bratensaft servieren.

Tipp

Den Faschierte Braten mit Eier die letzten 10 Minuten beim Ofen auf Grill Funktion stellen, so wird der Braten noch knuspriger. Als Beilage empfiehlt sich klassisch Püree oder Salzkartoffeln. Aber auch Reis und gedämpftes Gemüse passen hervorragend.