

# Faschierter Braten mit Kartoffelröster

Herhaft genießen: Rezept für leckeren faschierten Braten mit Kartoffelröster.

**Verfasser:** Lisa

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



Foto: Lisa

## Zutaten

Nach Belieben	<a href="#">Salz</a>
Nach Belieben	<a href="#">Pfeffer</a>
Nach Belieben	Majoran
Nach Belieben	Paprikapulver
Nach Belieben	Öl (für Pfanne und Form)

## Für die Faschiertenmasse

750 g	<a href="#">Faschiertes</a>
2 Stk.	<a href="#">Semmeln</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a> (hartgekocht)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (roh)
300 ml	Milch
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 EL	Semmelbrösel

## Für den Kartoffelröster

500 g	Kartoffeln
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>

## Zubereitung

1. Für den faschierten Braten mit Kartoffelröster zuerst Wasser in einem Topf aufkochen und

zwei Eier darin etwa 10 Minuten lang hart kochen. Danach kalt abschrecken, schälen, kurz abkühlen lassen. Unterdessen den Ofen auf 180 Grad einstellen und eine hitzefeste Form mit Öl einfetten.

2. Die Milch in eine Schüssel füllen. Die Semmeln in kleine Würfel schneiden und in der Milch einige Minuten einweichen lassen. Knoblauchzehen und Zwiebel pellen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchstücke darin anrösten, wieder vom Herd nehmen.
3. Das faschierte Fleisch in eine Schüssel füllen. Das rohe Ei und die Semmelbrösel zufügen, ebenso die angebratenen Knoblauch- und Zwiebelwürfel. Die eingeweichten Semmeln ausdrücken und dazugeben. Mit Majoran, Pfeffer und Salz würzen und alle Zutaten mit den Händen gut durchmengen, noch einmal abschmecken. Die Fleischmasse in Rechteckform auf der Arbeitsplatte auslegen.
4. Die gekochten Eier klein schneiden und auf dem Faschierten verteilen, am Rand 1 bis 2 Zentimeter frei lassen. Den Fleischteig über den Eiern einschlagen und zu einem länglichen Laib formen. Diesen in die Form setzen und rund 45 Minuten lang backen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Kartoffelröster zubereiten: Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und in das kochende Wasser geben. Je nach Größe etwa 25 Minuten garen. Danach abgießen und in kleine Stückchen schneiden (oder grob raspeln).
6. Die Zwiebel pellen und fein hacken. Eine große Pfanne mit Öl erhitzen. Die Zwiebelstücke darin anrösten. Dann die Kartoffeln zufügen und alles gut durchrören, bis die Kartoffeln eine schöne goldbraune Farbe bekommen. Mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz abschmecken. Den faschierten Braten aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Mit dem Kartoffelröster auf Tellern anrichten.

## Tipp

Den faschierten Braten mit Kartoffelröster kann man vor dem Servieren mit ein wenig Bratensaft beträufeln. Dazu schmeckt ein bunter Salat.