Faschierter Braten mit Tomatensauce

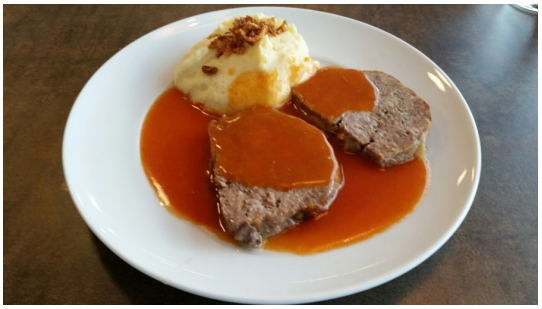
Der Faschierte Braten mit Tomatensauce und Erdäpfelpüree ist eine wunderbare Köstlichkeit. Das Rezept gelingt in wenigen Schritten.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
2 Stk.	Semmeln (vom Vortag)
1 Stk.	Ei
800 g	Faschiertes (gemischt)
500 g	Tomaten (passiert)
0.5 TL	Majoran
1 EL	Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer
2 EL	Senf (mittelscharf)
2 EL	Weinessig
1 EL	Zucker
250 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für den **Faschierten Braten mit Tomatensauce** die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein zerschneiden. Die Semmeln zerkleinern und in Wasser quellen lassen, danach ausdrücken. Das Faschierte in eine Schüssel geben mit verquilrten Ei, Zwiebeln, Knoblauch, 100 g Tomaten, Majoran, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen, verkneten und zu einem länglichen Braten formen.

2. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Die restlichen passierten Tomaten mit Senf, Weinessig, Wasser und Zucker vermischen.

4. Die Hälfte der Sauce über den Braten gießen und im Backofen 60 Minuten braten. 20 Minuten vor Garende die restliche Tomatensauce zugeben.

Tipp

Dazu Erdäpfelpüree servieren und einen grünen Salat reichen.