

# Faschierter Braten

Genießen mit herzhaften Rezepten: Wie wäre es heute mit faschiertem Braten, der mit angebratenen Zwiebeln und Speck richtig deftig schmeckt?

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

500 g	<a href="#">Faschiertes</a> (gemischt)
2 Stk.	<a href="#">Semmeln</a>
100 ml	Milch
1 Prise	Muskatnuss
50 g	<a href="#">Speck</a>
1 Prise	Kümmel
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Handvoll	Petersilie
2 EL	<a href="#">Schlagobers</a>
250 ml	<a href="#">Rindsuppe</a>
1 Schuss	Weißwein
1 EL	<a href="#">Butter</a> (kalte)

## Zubereitung

1. Für den **Faschierten Braten** zuerst Semmeln in Würfel schneiden und für 10-15 Minuten in etwas Milch einweichen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, ebenfalls in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten, bis die Zwiebeln glasig werden. Anschließend die Petersilie klein hacken.
3. Jetzt die Milch von den Semmeln abgießen, die Würfel gut ausdrücken und mit dem faschierten Braten vermengen. 2 EL Schlagobers dazugeben.
4. Nun die Fleischmischung zu einem Braten aufrollen, in eine eingefettete Auflaufform legen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C für ungefähr 1 Stunde braten lassen. Den Braten alle 15 Minuten mit etwas Suppe übergießen, so wird der faschierte Braten ganz besonders saftig. Inzwischen aus etwas kalter Butter, der übriggebliebenen Suppe und einem Schuss Weißwein eine leckere Sauce zubereiten.

## Tipp

Der faschierte Braten und Kartoffelpüree schmecken sehr gut zusammen.