Gefüllter faschierter Braten mit Ei

Herzhaft, lecker und nicht schwer zu kochen: tolles Rezept für gefüllten faschierten Braten mit Ei, auf dem Bild mit Gurkensalat und Kartoffelpüree angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

800 g	Faschiertes
2 Stk.	Semmeln
200 ml	Milch
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 TL	Majoran
2 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
1 EL	Petersilie
60 g	Speck
250 ml	Bier
2 TL	Stärkemehl
2 Stk.	Eier (hart gekocht)

Zubereitung

1. Das Gericht **Gefüllter faschierter Braten mit Ei** ist ideal für Gäste: Hierfür die Semmel in Milch legen, etwas einweichen lassen und dann ausdrücken. Mit dem Faschierten vermengen und den Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und die fein gehackten Zwiebelwürfel darin anschwitzen lassen. Zu dem Faschierten geben und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Knoblauch

und Petersilie abschmecken. Alles gut zu einer festen Masse verkneten. Das Faschierte zu einer Fläche formen und die hart gekochten Eier darauf legen. Das Faschierte wie einen Brotlaib um die Eier formen und in eine eingefettete Auflaufform legen.

3. Die Speckscheiben auf dem Fleischlaib verteilen und ca. 45 Minuten im Backofen backen. Während des Bratens die Form regelmäßig mit Bier auffüllen. Nach dem Ende der Backzeit die entstandene Sauce mit Stärkemehl binden. Den gefüllten faschierten Braten herausnehmen, in Scheiben schneiden und zusammen mit der Sauce servieren.

Tipp

Gefüllter faschierter Braten mit Ei schmeckt hervorragend mit Kartoffelpüree und gerösteten Zwiebelringen.