Gruselige Halloween Hand

Mit dem Rezept für eine Gruselige Halloween Hand wird den Gästen das Fürchten gelehrt. Sieht schaurig aus, schmeckt aber super!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

600 g	Hackfleisch (gemischt)
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Paprika
2 Stk.	Möhren
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Semmeln (alt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
Nach Belieben	Ketchup

Zubereitung

1. Für die Gruselige Halloween Hand als Erstes den Ofen auf 200° vorheizen, die Semmeln etwas zerkleinern und in kaltem Wasser einweichen.

2. In der Zwischenzeit beide Zwiebeln schälen und von der äußersten Schicht einer Zwiebel fünf Stücke abschneiden, diese kommen später als Fingernägel zum Einsatz. Die Nägel beiseitelegen. Die restlichen Zwiebeln ganz fein würfeln. Nun die Karotten schälen, die Paprika und die Petersilie waschen und alles ebenfalls ganz fein würfeln.

3. Nun die Semmeln gut ausdrücken und zu dem Hackfleisch in eine Schüssel geben, die Eier darüber schlagen und alles zusammen mit den geschnittenen Zutaten sehr gut vermischen. Die Masse großzügig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und nochmals gut durchmischen.

4. Danach ein Backblech einfetten und aus der Masse auf dem Blech eine Hand formen, dabei aufpassen, dass die Finger nicht zu dünn sind, da sie sonst viel schneller als der Rest fertig sind.

5. Die Hand anschließend großzügig mit Ketchup bestreichen. Jetzt die Zwiebelnägel vorne auf die Oberfläche der Finger stecken und alles für etwa 45-60 Minuten in den Ofen stellen. Der Hackbraten ist fertig, wenn er an der Oberfläche etwas kross wird, herausnehmen und gleich servieren.

Tipp

Als Beilage zu Gruselige Halloween Hand eignet sich Kartoffelbrei. Es sieht besonders gruselig aus, wenn die Hand auf den Kartoffelbrei gelegt wird. Etwas Grünes wie Spinat oder grüne Bohnen sind nicht nur gesund, sondern sehen in dieser Kombination auch noch sehr schaurig aus. Ein paar Ketchupspritzer über dem Kartoffelbrei, sorgen für das extra blutige Halloweenfeeling. Um das Formen der Hand zu erleichtern, kann auch eine Backform in Handform verwendet werden.