Hackbraten aus der Heißluftfritteuse

Der Hackbraten aus der Heißluftfritteuse schmeckt wunderbar saftig und schmackhaft. Der einfache Braten ist ein Leckerbissen für Fleischliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

500 g	Hackfleisch (Faschiertes gemischt)
0.5 Stk.	Zwiebel
3 EL	Semmelbrösel
1 Stk.	Ei
1 TL	Senf
1 Prise	Majoran
	Salz und Pfeffer
150 g	Frühstücksspeck

Zubereitung

1. Für den saftigen **Hackbraten aus der Heißluftfritteuse** die Zwiebel schälen und fein hacken. Das gemischte Hackfleisch in eine große Rührschüssel mit Zwiebeln, Ei, Semmelbröseln, Senf, Salz, Pfeffer und Majoran vermengen. Die Masse gut durchkneten, bis sie eine gleichmäßige Konsistenz hat.

2. Den Fleischteig mit den Händen zu einem kompakten Laib formen. Die Oberfläche mit Frühstücksspeck umwickeln, dadurch bleibt der Hackbraten besonders saftig. Den Braten in den Frittierkorb der Heißluftfritteuse legen. Bei 180 °C für 45–50 Minuten backen. Nach der Hälfte der Garzeit einmal vorsichtig wenden. Mit einem Bratenthermometer prüfen: Die Kerntemperatur sollte 70–75 °C betragen.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
hier bestellen

Airfryer XL



Tipp

Für die gefüllte Variante, zum Beispiel einfach mit Käse oder gekochten Eiern füllen. Als Beilage passend zum Hackbraten aus der Heißluftfritteuse Kartoffelpüree, Salzkartoffeln oder gedämpftes Gemüse servieren.