

Hackbraten mit Tomatensauce

Der saftige Hackbraten mit Tomatensauce aus dem Backofen ist ein klassisches Mittagessen für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

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

Zubereitung

1. Für den köstlichen Hackbraten mit Tomatensauce die Semmeln in kleine Stücke schneiden, mit etwas Wasser übergießen und für zirka 10 Minuten einweichen lassen. Anschließend gut ausdrücken. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Das gemischte Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Die eingeweichten Semmeln, die gehackten Zwiebeln und Knoblauch, das Ei, 100 g passierte Tomaten, Majoran und frisch gehackte Petersilie hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse gut verkneten, bis alle Zutaten gleichmäßig vermengt sind. Aus der Masse einen länglichen Braten formen und in

eine gefettete Auflaufform legen.

2. In einer separaten Schüssel die restlichen passierten Tomaten mit Senf, Weinessig, Wasser und Zucker gut verrühren. Diese Mischung ergibt eine aromatische, leicht süßsaure Tomatensauce.
3. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Die Hälfte der vorbereiteten Tomatensauce über den Hackbraten gießen. Den Hackbraten für ca. 60 Minuten im Ofen garen. Dabei gelegentlich mit der Sauce übergießen, um ihn saftig zu halten. Zirka 20 Minuten vor Ende der Garzeit die restliche Tomatensauce hinzufügen und alles fertig garen. Den saftigen Hackbraten in Scheiben schneiden und mit der Tomatensauce anrichten.

Tipp

Zum saftigen Hackbraten mit Tomatensauce passend Kartoffelpüree, Salzkartoffeln oder Reis servieren. Dazu einen grünen Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark reichen.