

Hackbraten

Mit dem saftigen Hackbraten aus dem Backofen und köstlicher Sauce verwöhnst du deine Lieben bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1.5 Stk.	Semmeln (vom Vortag)
2 Stk.	Essiggurken
2 Stk.	Zwiebel (kleine)
1 Handvoll	frische Petersilie
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 EL	Butter
600 g	Faschiertes (Hackfleisch gemischt)
2 Stk.	Eier
125 ml	Rinderbrühe
125 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
1 EL	Crème fraîche
1 TL	Paprikapulver (mild, edelsüß)
	Salz und Pfeffer
2 EL	Butter (zum Bestreichen, und für die Form)

Zubereitung

1. Für den saftigen **Hackbraten** die Semmeln in dünne Scheiben schneiden, mit Wasser übergießen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Anschließend gut ausdrücken, sodass keine Flüssigkeit mehr austritt. Die Essiggurken fein würfeln. Zwiebel schälen und klein zerhacken. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Die frische Petersilie hacken und zusammen mit den Zwiebeln kurz in der Pfanne schwenken. Die Mischung leicht abkühlen lassen.

2. In einer großen Schüssel das Faschierte (Hackfleisch), die eingeweichten Semmeln, die Zwiebel-Petersilienmischung, die Eier und die Essiggurken vermengen. Zitronensaft hinzufügen und die Masse mit Salz, Pfeffer würzen. Alles gut durchkneten, bis sich die Zutaten gleichmäßig verteilt haben.
3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Auflaufform oder ein tiefes Backblech mit etwas Butter einfetten.
4. Den Fleischteig zu einem kompakten Laib formen und in die vorbereitete Form legen. Den Hackbraten für ca. 30 Minuten auf der unteren Schiene backen. Dabei gelegentlich mit flüssiger Butter bestreichen, um eine goldbraune Kruste zu erzielen.
5. Während der Hackbraten im Backofen ist, die Rinderbrühe erhitzen. Schlagobers, Crème fraîche und Paprikapulver einrühren. Nach den ersten 30 Minuten Backzeit die Sauce gleichmäßig über den Hackbraten gießen. Den [Braten](#) für weitere 10–15 Minuten fertig garen, bis er schön saftig ist und die Sauce leicht reduziert ist.

Tipp

Klassisch zum saftigen Hackbraten, Kartoffelpüree oder Salzkartoffel und einen grünen Salat servieren.