

# Omas Faschierter Braten mit Ei

Omas Faschierter Braten mit Ei ist ein deftiges und köstliches Sonn- und Feiertagsessen für die ganze Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Faschiertes</a> (gemischt vom Rind und Schwein)
2 Stk.	alte Semmel (getrocknet)
200 ml	Vollmilch
75 g	<a href="#">Speck</a> (gewürfelt)
200 g	<a href="#">Zwiebel</a>
1 EL	Butterschmalz
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
	Semmelbrösel (bei Bedarf zum Binden)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Handvoll	Petersilie
0.5 TL	Majoran (getrocknet)
3 Stk.	<a href="#">Eier</a> (hartgekocht)

## Zubereitung

1. Um **Omas Faschierter Braten mit Ei** zuzubereiten, die Semmeln in kalte Milch einweichen. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken, die Petersilie ebenfalls klein zerschneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden.
2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Speck anbraten, die gehackte Petersilie zugeben und kurz mitrösten. Von der Hitze nehmen und auskühlen lassen.
3. Nun das Faschierte in eine Schüssel geben. Die Semmeln ausdrücken und zusammen mit der Speck-Zwiebelmischung und Eier, Majoran, Salz und Pfeffer zugeben und zu einer Masse vermengen. Je nach Konsistenz mit etwas Wasser und Semmelbröseln verändern. Den

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Jetzt die Fleischmasse zu einem länglichen Striezel formen. Der Länge nach eine Vertiefung eindrücken und die hartgekochten, geschälten Eier hineinlegen. Gut verschließen und in eine Backform legen.
5. Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten braten. Danach mit Wasser aufgießen und die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 50 Minuten braten. (Die Kerntemperatur sollte zirka 70-75 °C betragen.) Währenddessen Omas Faschierter Braten mit Ei ein bis zweimal mit dem Bratensaft übergießen.

## Tipp

Klassisch zum Omas Faschierter Braten mit Ei Kartoffelpüree servieren.