Stefaniebraten

Der Stefaniebraten ist ein österreichischer Fleischklassiker aus dem Backofen. Dieses Rezept eignet sich perfekt für Sonntage, Feiertage oder ein deftiges Familienessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 kg	Faschiertes (gemischt)
1 Stk.	Schweinenetz (vom Metzger, auf Bestellung)
1 Stk.	Zwiebel (klein)
1 EL	Öl
1 EL	frische Petersilie
3 Stk.	Semmeln (altbacken, vom Vortag)
300 ml	Vollmilch
2 Stk.	Eier
4 Stk.	Eier (hartgekocht)
4 Stk.	Essiggurken (große)
1 Paar	Frankfurter
1 Prise	Majoran (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
	Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Für den klassischen **Stefaniebraten** das Schweinenetz in kaltem Wasser einweichen, damit es elastisch wird. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas Öl glasig dünsten. Gehackte Petersilie unterrühren und die Mischung vollständig abkühlen lassen.

2. Die Semmeln vom Vortag klein schneiden, mit Vollmilch übergießen und kurz quellen lassen. Anschließend gut ausdrücken und mit dem **Faschierten**, den Eiern sowie der Zwiebel-

Petersilien-Masse gründlich vermengen. Die Fleischmasse mit Salz, Pfeffer und Majoran kräftig abschmecken und etwa 15 Minuten ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Bratenform leicht einfetten. Das Schweinenetz ausdrücken und flach auslegen. Die Hälfte der Fleischmasse darauf zu einem länglichen Laib formen und mit der Hand drei Mulden eindrücken. In diese Mulden die hartgekochten Eier, Essiggurken und Frankfurter Würstel legen. Die restliche Fleischmasse darüber verteilen, die Seiten gut andrücken und den Braten zu einem kompakten Striezel formen. Das Schweinenetz darüber schlagen und den Stefaniebraten mit der Naht nach unten in eine geölte Bratenform legen.

4. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 50 Minuten goldbraun braten. Während der Garzeit gelegentlich etwas Gemüsebrühe oder Wasser angießen, damit der Braten saftig bleibt. Den Stefaniebraten kurz rasten lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Passend zum Stefaniebraten zum Beispiel Petersilie-Kartoffeln, Kartoffelpüree oder Spätzle servieren.