

Mini-Hackbraten aus dem Ofen

Für 4 Portionen

500 g Rinderhackfleisch	1 kl. Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	100 g Pankobrösel	2 EL Milch
1 TL Dijon-Senf	1 TL Worcestershiresauce	1 TL Paprikapulver
1 TL Salz	Pfeffer	Petersilie
Ketchup		

Die Zwiebeln fein würfeln, den Knoblauch pressen, die Petersilie fein hacken.

Den Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer großen Schüssel Rinderhackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Ei, Pankobrösel, Milch, Senf, Worcestershiresauce, das Paprikapulver, das Salz, Pfeffer, Petersilie hinzufügen und alles gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht.

Die Fleischmasse in 6-8 Portionen aufteilen, zu kleinen Hackbraten formen und auf das vorbereitete Backblech legen.

Die Oberseite der Hackbraten mit Ketchup oder BBQ-Sauce bestreichen.

Die Mini-Hackbraten etwa 25-30 Minuten lang im vorgeheizten Ofen braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind.

Vor dem Servieren die Hackbraten kurz ruhen lassen.

NN am 09. Juli 2025