

Hackbraten mit viel Soße

Für 4 Portionen:

1 $\frac{1}{2}$ altbackene Brötchen	2 Gewürzgurken	2 kleine Zwiebeln
1 kl. Bund Petersilie	2 EL Zitronensaft	50 g Butter
600 g gem. Hackfleisch	2 kleine Eier	125 ml Fleischbrühe
125 ml Sahne	1 EL Crème-fraîche	1 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer	Cayennepfeffer	Fett

Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken. Gewürzgurken und Zwiebeln fein würfeln.

Zwiebeln in 1 EL Butter glasig dünsten, Petersilie hinzufügen.

Zwiebel-Petersilien-Mischung mit Semmeln, Hackfleisch, Eiern und Zitronensaft vermengen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer würzen und durchkneten.

Form fetten, Hackteig formen und einlegen. Bei 180 °C Umluft 30 Minuten backen, dabei mit Butter bestreichen.

Fleischbrühe, Sahne, Crème fraîche und Paprikapulver für die Soße mischen und über den Hackbraten geben. Weitere 10-15 Minuten garen.

NN am 09. Juli 2025