

Hackbraten mit Speckkruste

Zutaten

| | |
|---------|--------------------------------|
| 750 g | Hackfleisch, gemischt |
| 1 Bund | Petersilie |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Semmel vom Vortag |
| 2 + 3 | Eier |
| 1 EL | Tomatenmark |
| | Salz und Pfeffer |
| 100 g | mageren Speck (dünne Scheiben) |
| 1 EL | Butterschmalz |
| ½ Liter | Fleischbrühe |
| 75 g | saure Sahne |
| | Speisestärke |



Zubereitung

Zwiebel und Petersilie fein hacken. 3 Eier hart kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Semmel einweichen und ausdrücken. Alles mit dem Hackfleisch, ausgedrückter Semmel, 2 Eiern, Tomatenmark und Gewürzen gut verkneten.

Die Hackfleischmasse zu einem Leib formen, die geschälten und gekochten Eier eindrücken und gut mit Hackmasse bedecken und mit den Speckscheiben belegen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Hackfleischleib darin anbraten, etwas Brühe angießen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 200 Grad ca. 10 Minuten garen. Die Hitze auf 170 Grad reduzieren und weitere 30 Minuten garen. Nach und nach die restliche Brühe angießen.

Den Braten herausnehmen, in Scheiben schneiden und warmhalten. Die saure Sahne in den Fond rühren und etwas einkochen lassen. Nach Bedarf mit Speisestärke binden, abschmecken und mit dem Braten servieren.

Dazu passt Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln.

Reste schmecken auch am nächsten Tag noch kalt sehr gut.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.