

Hackbraten aus dem Ofen

Für 4 Portionen

| | | |
|--------------------------|--------------------|-----------------------------|
| 2 Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen | 4 Toastscheiben |
| 150 ml Milch | 1 EL Butterschmalz | 1 kg gemischtes Hackfleisch |
| 2 Eier | 1 EL Senf | 1 EL Paprikapulver edelsüß |
| 2 EL gehackte Petersilie | 2 TL Salz | 1 TL Pfeffer |
| 2 EL Ketchup (BBQ-Soße) | | |

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch klein hacken. Toast in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Milch übergießen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch andünsten.

Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch zu dem Toaststücken geben. Eier, Senf, Paprikapulver, Petersilie, Salz und Pfeffer zugeben und alles gut mit den Händen vermengen.

Dann einen Hack-Laib formen und in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Ketchup bestreichen und 45-50 Minuten saftig backen.

NN am 16. Mai 2024