

Hackbraten

Zutaten:

1 Kg gemischtes Hack
3 mittelgroße Zwiebeln
5 Eier
Salz, Pfeffer
Paniermehl

Zubereitung:

Das Hack in einer Schüssel mit 2 rohen Eiern und den kleingehackten Zwiebeln vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Paniermehl vermengen bis es eine richtig feste Masse ist.

3 Eier hartkochen und in der mitte des Bratens positionieren, sodass das Hack die Eier umschliesst. Ggf. Die fertige Masse in Paniermehl wälzen.

In einem großen Topf so viel Wasser wie für die Tüten Soßenpulver erforderlichlich zum kochen bringen (ca. 2 Liter), das Pulver mit einem Schneebesen einrühren.

Hackbraten un die Soße geben und ca 1,5 Stunden köcheln lassen.

Tipp:

kleine Hackbällchen anstatt einen Großen Hackklumpen formen (diese anbraten), und mit Weisskohl kochen. Dazu passen Salzkartoffeln und z.B. grüne Bohnen.





