



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten für 4 Portionen:

400 g Faschiertes, gemischt  
1 Stk. Semmel  
1 Stk. Ei  
100 g gelbe Zwiebeln  
80 g Karotten  
80 g Knollensellerie  
dag Salz  
Pfeffer  
frische Kräuter

#### Mein persönlicher Tipp

Man kann den Braten auch mit Speck, gewürfeltem Paprika oder Essigurkerln verfeinern. Einen besonderen, schmackhaften Effekt geben gekochte, geschälte Eier in der Mitte des Bratens.:

#### Barbara Hubmann

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

#### Quellen:

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*

## Faschierter Braten

### Zubereitung

- Semmel in Wasser oder Milch einweichen, gut ausdrücken, zum Faschierten (halb Schwein halb Rind) geben.
- Zwiebel fein schneiden und dazugeben.
- Geriebene Karotten, geriebenen Sellerie, feingehackte Kräuter, Ei und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
- Masse zu einem Braten formen.
- In eine Bratenform geben, im Rohr ca. 1 Stunde bei 200°C braten.
- Den Braten immer wieder mit Fett und Suppe übergießen.
- Den Braten mit Erdäpfelpüree und Salat servieren.