



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 Essiggurkerln verfeinern. Einen besonderen, schmackhaften Effekt geben gekochte, geschälte Eier in der Mitte des Bratens.



Barbara Hubmann

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

Faschierter Braten



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Barbara Hubmann: *Privatrezept*

