



Rezept

Hackbraten mit Ei

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- ½ Bund Petersilie
- 2 Scheiben Toastbrot
- 5 Eier
- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- 2 Scheiben Toastbrot
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 TL Tomatenmark

Außerdem:

- Kastenform (30 cm)
- Fett für die Form

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden. In zerlassener Butter andünsten. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Toastrinde entfernen, Toast klein würfeln.

3 Eier hart kochen, kalt abschrecken und schälen. Hackfleisch durchkneten. Mit restlichen Eiern, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Toastbrot sowie Gewürzen und Tomatenmark vermischen. Die Hälfte der Hackmasse in eine gefettete Form geben, gekochte Eier darauflegen, mit restlicher Masse bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) ca. 50 Min. backen.