

FASCHERTER BRATEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Braten:

- 500 g Hackfleisch / Faschiertes
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 1 Toastscheibe
- etwas Milch
- 3 EL Paniermehl / Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- 2 hartgekochte Eier
- 1 Frankfurter / Wiener Würstchen
- 2-3 kleine Gewürzgurken
- 50 g Speckscheiben

Kartoffelpüree /Kartoffelbrei:

- 500 g mehlig Kartoffeln
- etwas Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Milch
- Kresse

Zubereitung:

Backrohr auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.

Knoblauch und Zwiebel schälen, klein schneiden. Toastscheibe in etwas Milch einlegen, vollsaugen lassen, danach gut ausdrücken. Zwiebel, Knoblauch, ausgedrückte Toastscheibe, Semmelbröseln, Salz, Pfeffer, etwas kleingehackte Petersilie und das Ei zum Faschierten geben und gut durchkneten. Aus 2/3 der Masse einen Laib formen, in der Mitte eindrücken und die beiden hartgekochten, geschälten Eier, das Würstchen und die Gewürzgurken auf den Laib legen, gut andrücken. Mit dem restlichen Faschierten abdecken. Es dürfen keine Löcher bleiben. Mit dünn geschnittenen Speckscheiben belegen und im Ofen ca. 1 Stunde braten. Wenn der Bratensatz zu dunkel wird, mit etwas Wasser aufgießen. Den fertigen Braten aus der Bratpfanne nehmen und mit einem scharfen Messer (am besten einem Elektromesser) in Scheiben schneiden. Für die Bratensauce, den Bratrückstand erhitzen, wenn fast alle Flüssigkeit verkocht ist mit etwas Mehl stauben und mit Gemüsebrühe aufgießen.

Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, ein kleines Stück Butter und soviel Milch dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Alles gut verrühren.

Den Braten mit dem Kartoffelpüree anrichten, Sauce darüber geben, mit Kresse dekoriert servieren.