

gefüllter Hackbraten (für 4 Personen)

Zutaten:

1 $\frac{1}{2}$ Pfund Gehacktes
5 Eier
2 Brötchen
1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Senf, Milch
Bund Suppengrün

Zubereitung:

Drei Eier hart kochen.

Brötchen in Milch einweichen und zerdrücken.

Gehacktes in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen, klein schneiden und dazu geben. Die Knoblauchzehen zerdrücken und auch mit hinein. Die restliche zwei Eier auch (ohne Schale ;-)). Die zerdrückte Brötchenmasse ausdrücken, damit nicht zuviel Flüssigkeit dazu kommt.. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Esslöffel Senf dazu. Alle Zutaten mit den Händen vermengen bis alle Zutaten miteinander vermischt sind. Eine Kastenbackform einfetten. Den Boden mit dem gehackten belegen. Die drei gekochten und gepellten Eier hineinlegen und mit dem restlichen Gehackten bedecken. Die Form für ca. 45 min. auf die mittlere Schiene des bei 200 Grad Celsius vorgeheizten Backofen stellen. Nach dieser Zeit den Hackbraten aus der Form in eine Schmorpfanne geben (Vorsicht Heiß!), mit dem klein geschnittenen Suppengrün anbraten und dann mit Wasser auffüllen. Kurz aufkochen lassen, dann runter drehen und ca. 45 auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Dazu paßt sehr gut Salzkartoffeln und Möhren.