

# Omas Rezeptesammlung

## Hackbraten Mit Zwiebeln

Stichworte: Hackfleisch, Schwein, Fleisch

---

1	Gemüsezwiebel		Kümmel
1/2 Liter	Wasser	1/4 Liter	Gemüsebrühe
	Salz	1	Gemüsezwiebel
4 Scheiben	Toastbrot	20 g	Butter
500 g	Hackfleisch	200 g	Crème fraîche
2 Essl.	Senf	1/8 Liter	Rotwein
2	Eier	2 Essl.	Soßenbinder
	Salz		Salz
	Pfeffer		Pfeffer

---

Zwiebel in Viertel schneiden. Wasser mit Salz ankochen und Zwiebelviertel darin 10 Minuten fortkochen. Toastbrot entrinden und in Wasser einweichen. Hackfleisch mit Senf, Eiern und ausgedrücktem Brot verkneten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Hackfleischmasse zu einem Rechteck formen. Abgetropfte Zwiebelviertel in die Mitte geben, Fleischteig darüber zusammenschlagen.

In eine gefettete Auflaufform legen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Unten. T: 200 °C / 40 bis 45 Minuten. Nach 30 Minuten Bratdauer Brühe dazugeben. Zwiebel in Scheiben schneiden, Butter erhitzen und Zwiebelscheiben darin andünsten. Hackbraten aus der Form nehmen und warm stellen.

Bratenfond lösen und durchsieben. Crème fraîche und Wein zum Bratenfond geben, aufkochen, Soßenbinder dazugeben und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten mit Soße und Zwiebelscheiben servieren. Beilage: Kartoffelbrei, Möhrenfrischkost.