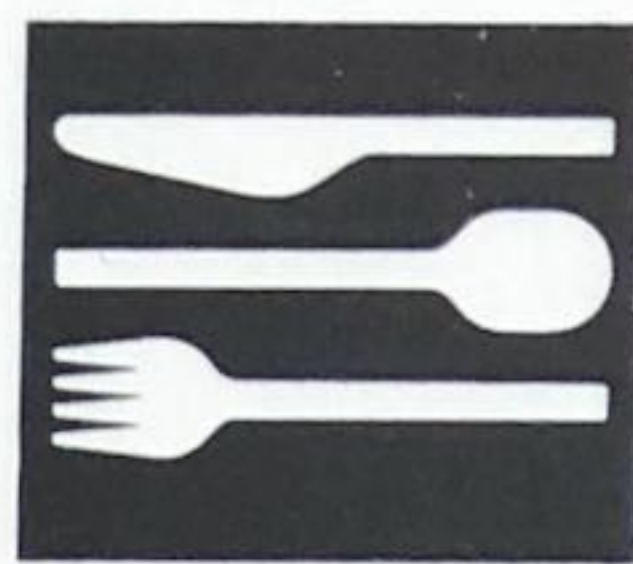


Italienischer Hackbraten

4 Personen



Vorspeisen
Karte Nr. 45

1



Italienischer Hackbraten

Vorspeisen
Karte Nr. 45

1

Vorbereitungszeit 20 Min. · Bratzeit 45 Min. · Temperatur 180-200° · mittlere Schiene

400 g Hackfleisch
2 gekochte Kartoffeln
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Ei
1 Eßl. Semmelbrösel
1/8 l Mineralwasser
1 zerdrückte Knoblauchzehe
1-2 Eßl. Kapern
1 Bund gehackte Petersilie
250 g frische Pilze
(Champignons, Pfifferlinge u.ä.)
2 Eßl. Butter

Mit grünem Bohnensalat oder
Mixed Pickles servieren.

Getränkervorschlag: roter
Landwein, Bier.

1. Hackfleisch mit den durchgepreßten Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Ei und Semmelbröseln vermengen. Mineralwasser nach und nach zugeben.

2. Knoblauch, Kapern, Petersilie und die geputzten, in Scheiben geschnittenen Pilze mit der Hackfleischmasse vermischen.

3. Aus dem Fleischteig einen Laib formen und in eine gut gebutterte feuerfeste Form legen. Mit geschmolzener Butter beträufeln und in den vorgeheizten Backofen schieben.

4. Den Hackbraten gut auskühlen lassen und in Scheiben geschnitten servieren.