Faschierter Braten gefüllt

Gefüllt mit Ei und Würstchen.
Dazu am besten Kartoffel und Salat.

Zutaten

Menge
Zutat
1 kg
Faschiertes mager
3
Eier
250 g
Semmelwürfel
10
Knoblauchzehen
4
Zwiebeln
2
Suppenwürfel (pflanzlich)
1
Bratensaftwürfel
0.5 Bund
Petersilie
1 Prise
Salz
1 Prise
Pfeffer
1 Prise
Muskat
2
Eier hart gekocht
2
Frankfurter
50 g
Semmelbrösel
50 g
Mehl glatt
2 EL
Olivenöl

Zubereitung

Personen: 4

Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Masse (30 Minuten)
☐
1.

1 1Zwiebel schälen, schneiden und in einer Pfanne mit
2 EL 2Olivenöl goldbraun anbraten. Das nun zusammen mit
1 kg 1Faschiertes mager in eine Schüssel geben und vermischen. Dazu nun die im Wasser aufgeweichten und ausgedrückten
250 g 250Semmelwürfel so gut vermischen, dass diese vollständig aufgenommen werden. Nun noch
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer
1 Prise 1Muskat sowie die
3 3Eier
2 2Knoblauchzehen und den
0.5 Bund 0.5Petersilie (fein gehackt) geben und gut vermischen. Wenn die Masse zu locker ist, dann noch
50 g 50Mehl glatt darunter mischen. Das Ganze nun zusammen mit
2 2Eier hart gekocht und
2 2Frankfurter zu einem schönen Braten zusammenrollen. Diesen nun in
50 g 50Semmelbrösel vorsichtig wälzen und dann in eine große Braten-Form geben.

Braten (50 Minuten)
☐
2.

3 3Zwiebeln schälen und vierteln und ebenfalls dazugeben. Weiters
8 8Knoblauchzehen schälen und dazugeben. Außerdem
1 l 1Wasser
2 2Suppenwürfel (pflanzlich)
1 1Bratensaftwürfel zugeben und das Ganze nun bei 180°C im Backrohr rund 50 Minuten braten.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 20 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste