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)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
☐	1.	1 Zwiebel schälen, schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun anbraten. Das nun zusammen mit 1 kg Faschiertes mager in eine Schüssel geben und vermischen. Dazu nun die im Wasser aufgeweichten und ausgedrückten 250 g Semmelwürfel so gut vermischen, dass diese vollständig aufgenommen werden. Nun noch 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Muskat sowie die 3 Eier 2 Knoblauchzehen und den 0.5 Bund Petersilie (fein gehackt) geben und gut vermischen. Wenn die Masse zu locker ist, dann noch 50 g Mehl glatt darunter mischen. Das Ganze nun zusammen mit 2 Eier hart gekocht und 2 Frankfurter zu einem schönen Braten zusammenrollen. Diesen nun in 50 g Semmelbrösel vorsichtig wälzen und dann in eine große Braten-Form geben.
		Braten (50 Minuten)
☐	2.	3 Zwiebeln schälen und vierteln und ebenfalls dazugeben. Weiters 8 Knoblauchzehen schälen und dazugeben. Außerdem 1 l Wasser 2 Suppenwürfel (pflanzlich) 1 Bratensaftwürfel zugeben und das Ganze nun bei 180°C im Backrohr rund 50 Minuten braten.

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
  Mittel
- **Bewertung**
  Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
  1 Stunde 20 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
  0