

Faschierter Braten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g gemischtes
Faschiertes
2 Semmeln
60 g Speckwürfel
1 Ei
1 Zwiebel
1 TL Butter
2 EL fein gehackte
Petersilie
1 Knoblauchzehe
3 EL Sahne
100 g Butter
200 ml Rindssuppe
1 TL Senf
etwas Milch
Salz und Pfeffer
Majoran
Semmelbröseln

Faschierter Braten

1. Zubereitung

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Semmeln in Milch einweichen, gut ausdrücken und durch ein Sieb passieren.
Fleisch und die Semmelmasse gut vermischen Zwiebel schälen, hacken, in der Butter goldgelb rösten.

Fleisch mit Speck, Ei, Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, der gerösteten Zwiebel, Petersilie, zerdrücktem Knoblauch und Obers gut verrühren. Masse auf einem Brett mit Semmelbröseln zu einer Rolle formen. Butter zerlassen.

Braten in einer Kasserolle mit der Butter übergießen und im Ofen 50 bis 60 Minuten braten, mit der Rindsuppe mehrmals aufgießen. Den Braten aus dem Ofen nehmen, aus der Kasserolle heben und warm stellen.

Den Bratensaft mit Mehl und Senf verrühren, mit etwas Zitronensaft abschmecken und einmal kurz aufkochen lassen.

TIPP: In ein Schweinenetz gehüllt wird der Braten noch saftiger. Als Beilage eignet ist am besten Kartoffelpüree mit Gemüse.