

Frankfurter Hackbraten

52

Typ: Fleisch

Quelle: Gails Kochbuch

**

Bemerkungen: Man kann ihn ganz aus Fleisch zubereiten oder auch mit mehr oder weniger großen Anteilen Weißbrot strecken - ganz nach Geschmack und Geldbeutel. Deshalb ist der Hackbraten, auch als Falscher Hase bekannt, so beliebt. Dieses Rezept mit einer Würstchenfüllung stammt aus der Frankfurter Küche. Man kann Gemüse dazu reichen oder auch saftigen Kartoffelsalat.

Zutaten:

- 2 altbackene Semmeln,
- 1/4 L Wasser,
- 1/4 L Milch,
- 500 g Rinderhackfleisch,
- Pfeffer, Salz,
- Edelsüßpaprika,
- 1 Teelöffel zerriebene Majoranblätter,
- 2 Zwiebeln,
- 2 Wacholderbeeren,
- 3 Eier,
- Butter oder Margarine zum Einfetten,
- 4 Frankfurter Würstchen,
- 1/2 Bund Petersilie

Rezept: Semmeln mit Wasser und Milch einweichen. Hackfleisch mit den Gewürzen in eine Schüssel geben. Zwiebeln schälen und hacken, Wacholderbeeren zerdrücken. Beides mit den Eiern zum Fleisch geben, die ausgedrückten und zerpfückten Semmeln beifügen. Alles kräftig durchmengen.

Eine Kastenform fetten, die Hälfte des Fleischteiges hineingeben und etwas andrücken. Die Frankfurter Würstchen paarweise darauflegen, mit dem restlichen Hackteig abdecken. Oberfläche gut andrücken und glattstreichen. Die Form in eine längliche Bratpfanne stellen, etwas Wasser in die Pfanne gießen. Den Hackbraten im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten bei 200 Grad Celsius braten, dann herausnehmen, fingerbreite Scheiben abschneiden, mit Petersiliensträußchen garnieren.