

Zwiebel-Hackbraten

Für 4 Personen

1 Stück altes Brot	200 ml Milch	500 g Rinderhack
2 Eier	1 EL Senf	1 Zwiebel
0,5 Bund krause Petersilie	2 EL Bratöl mit Butter	100 g Butter
Gewürzsalz	Pfeffermix	Hackfleisch-Gewürz
2 Gemüsezwiebeln	1 TL Honig	

Brot vorbereiten:

Das alte Brot in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben, mit Milch übergießen, damit es vollständig aufweicht.

Zwiebeln anbraten:

Die Gemüsezwiebeln in feine Würfel schneiden, das Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig anbraten, bis sie einen süßlichen Duft verströmen.

Hackfleischmischung zubereiten:

Das Rinderhack mit den eingeweichten Brotstücken, den Eiern, dem Senf und den Zwiebeln in einer großen Schüssel mischen.

Würzen:

Die gehackte, krause Petersilie, das Gewürzsalz, den Pfeffermix und das Hackfleischgewürz hinzufügen.

Formen:

Die Mischung auf einem eingeölten Backblech zu einem gleichmäßigen Laib formen.

Backen:

Den Ofen auf 180 Grad Celsius erhitzen und den Laib 30-35 Minuten lang backen. Zwischendurch mit Butter bestreichen, um einen schönen Glanz zu erzielen.

Fertigstellung:

Vor Ende der Backzeit einen Teelöffel Honig über den Braten streichen, um ihm eine leichte Süße und Glanz zu verleihen.

Der fertige Hackbraten sollte eine goldbraune Farbe haben und saftig aussehen.

Emma Müller am 12. Oktober 2025