

Hackbraten aus dem Ofen

Für 4 Portionen:

800 g gem. Hackfleisch	2 Zwiebeln, fein gehackt	1 Ei
100 g Panko	2 EL Senf	1 EL Tomatenmark
1 EL Ajvar	1 EL Schmand	1 TL Salz
1 TL Pfeffer	1 TL Paprikapulver	1 TL Knoblauchpulver
200 ml Rinderbrühe		

Backofen auf 180°C vorheizen.

Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, bis sie glasig sind.

Hackfleisch, Ei, Panko, Senf, Tomatenmark, Ajvar, Schmand, Gewürze und die angedünsteten Zwiebeln in einer Schüssel gut vermengen.

Die Masse zu einem Laib formen und in eine gefettete Auflaufform legen.

Mit der Rinderbrühe übergießen und im Ofen 60 Minuten backen.

Den Hackbraten vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Tipps: Der Hackbraten kann nach Belieben mit Soße oder Beilagen wie Kartoffeln serviert werden.

NN am 13. Oktober 2025