

Schneller Hackbraten

Zutaten für 6 Portionen

- 1 kg Hackfleisch (gemischt)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 altbackene Brötchen (wir nehmen eine Semmel, das ist ein doppeltes Brötchen)
- 2 Eier
- 2 TL Salz
- 1 EL Senf
- Pfeffer
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- Semmelbrösel (zum Bestreuen)
- Butter (zum Zwiebel anbraten)



Für die Hackbraten-Sauce:

- 2 Möhren
- 50 g Sellerie (etwas Stangen- oder Knollensellerie)
- 500 ml [Gemüsebrühe](#) (nach Bedarf angießen)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 75 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel, die Möhren und den Sellerie. Schneide alles in kleine Würfel. Weiche das trockene Brötchen in Wasser ein. Brate die Zwiebelwürfel in Olivenöl goldgelb an.
2. Gib das Hackfleisch mit dem ausgedrückten Brötchen, den Eiern, Senf, Petersilie, gepresstem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zwiebeln in eine Schüssel. Knete einen geschmeidigen Teig.

3. Forme die Hackfleischmasse mit sauberen nassen Händen zu einem Laib. Lege ihn in eine Auflaufform, in einen Bräter oder einfach auf ein Blech. Bestreue ihn mit Semmelbröseln.
4. Verteile die Möhren und Selleriewürfel drumherum. Gieße so viel Gemüsebrühe darüber, bis das Gemüse gut damit bedeckt ist. Backe den Hackbraten im Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für 1 Stunde. Begieße ihn hin und wieder mit Gemüsebrühe. Ist er dir nach der Backzeit noch zu hell, kannst du die Temperatur für 10-20 weitere Minuten auf 220°C Ober-/Unterhitze erhöhen.
5. Nimm den Hackbraten aus dem Ofen und lege ihn auf eine Servierplatte.
6. Gib das Gemüse samt Bratensaft in einen kleinen Topf und püriere es. Schmecke die entstandene Hackbraten-Soße mit Salz und Pfeffer ab. Ist sie dir zu dickflüssig, so kannst du sie noch mit etwas mehr Brühe verdünnen.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).