

Maggi

Professional

## Faschierter Champignonbraten

Hauptspeise

Fleischgerichte

### Zubereitung

Faschiertes nach Anleitung mit Maggi Fix für Faschiertes zubereiten. Champignons putzen, kurz abrausen und fein hacken. Petersilie waschen und ebenfalls klein hacken. Speck klein würfelig schneiden. Alles zum Faschierten geben und gut durchmischen. Einen Wecken formen und in eine befettete Bratpfanne legen. Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, die Haut abziehen, entkernen, in Stücke schneiden und dazugeben. Im Rohr bei 180°C ca. 1 Stunde braten. Ab und zu mit der Maggi Rindfleischsuppe aufgießen. Zum Schluss den Saft mit Rotwein und Crème fraîche verfeinern.

Tipp: Damit der Braten gut zusammenhält, empfiehlt es sich, ihn beim Braten mit einem Schweinsnetz zu umwickeln.



### Zutaten

500 g Faschiertes

1 Pkg. Maggi Fix für Faschiertes

Champignons g  
Champignons

1 Bund Petersilie

50 g durchwachsener Speck

2 Tomaten

1/4 l Rindfleischsuppe (1  
Würfel Rindfleischsuppe)

2 EL Rotwein

2 EL Crème fraîche