

Nah&Frisch

Professional

## Faschierter Braten

Hauptspeise

Fleischgerichte

Hausmannskost

Österreichisch

### Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Zwiebel und die Petersilie fein gehackt und in einer Pfanne mit Butter angeschwitzt. Das Faschierte mischen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gut würzen. Anschließend die abgekühlten Zwiebel, Petersilie und das Ei zum Fleisch geben. Semmelbrösel zur Bindung hinzufügen und das Faschierte, am Besten mit nassen Händen, gut durchkneten und einen Laib formen und anschließend in eine Bratenform gegeben. Den Braten mit heißer Suppe übergießen, und im Backofen ca. eine knappe Stunde braten.



### Zutaten

1 Zwiebel

1/2 Bund Petersilie

etwas Butter

250 g Rinderfaschiertes

250 g Schweinsfaschiertes

3 EL Semmelbrösel

Salz

Pfeffer

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Ei

250 ml Rindsuppe