

Rezept

Hackbraten aus dem Römertopf

Ein Rezept von Hackbraten aus dem Römertopf, am 09.06.2026

Zutaten

2	Brötchen vom Vortag	4	Zwiebeln
100 g	Räucherspeck	800 g	gemischtes Hackfleisch
2	Eier	2 EL	Senf
3 EL	Semmelbrösel		Salz
	Pfeffer		Cayennepfeffer
	je 1/2 TL getrockneter Oregano, Kümmel und Paprikapulver	1 TL	Mehl
		100 g	Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 915 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Brötchen in warmem Wasser einweichen. 2 Zwiebeln schälen und hacken. Die Hälfte des Specks würfeln, Rest in dünne Scheiben schneiden.
2. Hackfleisch, Brötchen (gut ausgedrückt), Zwiebeln, Speckwürfel, Eier, Senf und Semmelbrösel mischen, mit allen Gewürzen pikant abschmecken. Aus der Masse im Römertopf® einen länglichen Laib formen, mit den Speckscheiben belegen.
3. Restliche Zwiebeln schälen, vierteln, in der Form verteilen. 1/8 l Wasser angießen. Im Ofen bei 220° (Umluft 200°) 1 Std. 20 Min. garen. Soll der Speckmantel schön knusprig werden, einfach die letzten 30 Minuten ohne Deckel weiterbacken. Den Hackbraten aus der Form heben, in Scheiben schneiden. Mehl mit Crème fraîche verrühren, die Bratflüssigkeit damit binden.