Rezept

Hackbraten aus dem Römertopf

Ein Rezept von Hackbraten aus dem Römertopf, am 05.06.2025

Zutaten

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