Rezept

Puszta-Hackbraten

Ein Rezept von Puszta-Hackbraten, am 20.06.2025

Zutaten

- **1** große Zwiebel
- je 1 rote und grüne Paprikaschote
- **1 kg** gemischtes Hackfleisch
- Salz
- **1 EL** getrockneter Oregano
- **2** Knoblauchzehen
- **2 EL** Öl
- **3** Eier
- schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Paprika putzen und waschen, in knapp 1 cm große Würfel schneiden.

2. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Gemüsemischung darin unter Rühren 5 Min. anschwitzen, etwas abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Hackfleisch mit den Eiern, der Gemüsemischung, Salz, Pfeffer und dem Oregano gründlich vermischen. Zu einem länglichen Laib formen. Den Bräter mit dem restlichen Öl fetten, Hackbraten hineinlegen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 1 Std. braten. Abkühlen lassen.