

Zwiebel Hackbraten



Zutaten:

700 g Rinderhackfleisch.

1 Tasse Paniermehl.

120 ml Milch.
2 große Zwiebeln, dünn geschnitten.
2 Knoblauchzehen, gehackt.
1 Ei, geschlagen.
2 Esslöffel Worcestershire-Soße.
1 Esslöffel Dijon-Senf.
1 Teelöffel getrockneter Thymian.
1/2 Teelöffel Salz.
1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer.
2 Esslöffel Butter.
60 ml Rinderbrühe.
1 Tasse geriebener Gruyère oder Schweizer Käse

Zubereitung:

Zuerst In einer großen Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen.

Die dünn geschnittenen Zwiebeln hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren ca. 15-20 Minuten karamellisieren, bis sie goldbraun und weich sind.

Knoblauch hinzufügen und eine weitere Minute braten. Die Zwiebelmischung beiseite stellen und leicht abkühlen lassen.

Dann In einer großen Schüssel das Rinderhackfleisch, Paniermehl, Milch, Ei, Worcestershire-Soße, Dijon-Senf, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen.

Danach die Hackbratenmischung in eine geölte Kastenform gebe. Die Rinderbrühe über den Hackbraten gießen und die abgekühlte Zwiebelmischung darauf verteilen.

Den Hackbraten im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen.

Nun den Hackbraten aus dem Ofen nehmen und den geriebenen Gruyère oder Schweizer Käse gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.

Den Hackbraten weitere 10-15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Revision #5

Created 25 May 2025 08:52:45 by Alex

Updated 25 May 2025 10:26:39 by Alex