

# Einfacher Hackbraten

## Zutaten für 4 Portionen:

- 650 g Schweinegehacktes
- 20 g Semmelbrösel
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 250 ml Fleischbrühe
- 125 ml saure Sahne
- Pfeffer, Salz, Senf, Paprika edelsüß
- 1 Tl Speisestärke

## Zubereitung:

Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein hacken.

Das Gehacktes mit Semmelbröseln, Zwiebeln, Knoblauch, Eiern, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Senf vermengen. Aus der Masse einen länglichen Laib formen und auf ein tiefes Backblech legen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Hackbraten auf der zweiten Schiene von unten ca. 45 Minuten braten, nach und nach mit der Fleischbrühe begießen. Den Hackbraten vom Blech nehmen und warm stellen.

Den Bratenfond mit der restlichen Fleischbrühe und etwas heißem Wasser lösen und in einem Topf erhitzen. Die Speisestärke mit der sauren Sahne verrühren und die Sauce damit binden, eventuell nochmal abschmecken.

Dazu Rhönland-Bandnudeln oder Spätzle und einen frischen Salat reichen.

*Guten Appetit!*

