

## Hackbraten mit Speck

2 Scheiben Brot

2 Eier

3 EL Milch

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

800 g Hackfleisch (evt. gemischtes vom Rind, Schwein etc.)

ca. 250 gr. Speckscheiben



- Brot in Würfeli schneiden, mit Milch und Ei in einer Schüssel mischen.
- Zwiebeln schälen, fein hacken, Knoblauch pressen (Tip: Brot, Ei, Milch, Zwiebeln, Knoblauch im Mixerglas fein pürieren)
- Fleisch beigegeben und gut würzen, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden, zu einem ca. 20 cm langen Braten formen oder mehrere Kleinere.

- Mit Speckscheiben umwickeln.



- Bratbutter in der Brat- Pfanne heiss werden lassen. Hackbraten rundum ca. 5 Min. anbraten. Braten herausnehmen.

- In Bratform legen mit Braten-Sauce knapp decken und ca. 50 Min bei 180 Grad schmoren lassen,



### Variante:

- ❖ In die Hackfleischmasse kann man fein geraffelte Rüeblli mischen