

Hackbraten „Zauberkasten plus“

Zutaten:

1 Zwiebel, fein gehackt
1/2 Bund frische Petersilie, fein gehackt
2 EL Semmelbrösel
75 g Milch
1 Ei
1 1/4 Teelöffel Salz
1/4 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1/4 TL Muskatnuss
800 g Rinderhack



Zubereitung:

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebeln, Petersilie, Semmelbrösel, Milch, Ei und Gewürze in die große Nixe geben und gut mischen.

Rinderhack dazugeben und gründlich vermischen. Die Fleischmischung zu einem Laib formen und in den Zauberkasten legen .

Den Zauberkasten in den Ofen geben und 1 Stunde und 15 Minuten backen.

Verwendete Produkte: Große Nixe, Zauberkasten plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN