

Hackbraten in Form

Rezept für 4 Personen

Zutaten (für eine Cakeform von ca. 30 cm, gefettet):

1	altbackenes Weggli, ca.60g klein geschnitten
0.5dl	Milch
500 g	Hackfleisch (Rind)
100 g	Kalbsbrät
1	Ei
1	Zwiebel, fein gehackt
1Bund	Petersilie, grob gehackt
2-3 EL	Crème fraîche
1-2 TL	Salz
	Pfeffer
	Paprika



Zubereitung:

Weggli fein schneiden mit Milch beträufeln, quellen lassen.

Alle Zutaten bis und mit Gewürzen mischen, von Hand kneten, bis eine gleichmässige Masse entsteht.

Masse in Paniermehl drehen und in Backform legen.

Masse in Form füllen und in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 60 Minuten backen.