



Hackbraten mit Eiern und Möhren



Zutaten für einen Hackbraten (ca. 4 Portionen)

1 kg Schweinemett (gewürzt)
2 dünne Möhren
1 Zwiebel
2 rohe Eier
1 Bund Schnittlauch
2 hart gekochte Eier
3 EL Semmelbrösel
Semmelbrösel für die Arbeitsfläche
2 EL Öl für das Blech und zum Bestreichen

Zubereitung

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Möhren schälen und in kochendem Salzwasser 30 Sekunden blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Zwiebel und den Schnittlauch fein hacken.

Hackfleisch mit Zwiebeln, 2 rohen Eiern und Semmelbrösel zu einem Fleischteig mischen.

Etwa ein Drittel vom Teig flach auf eine mit etwas Semmelbröseln bestreute Arbeitsfläche ausbreiten.

Die beiden Eier pellen und mittig hintereinander auf das Hackfleisch legen, rechts und links davon je eine blanchierte Möhre platzieren.

Den restlichen Hackfleischteig darauf geben, leicht andrücken und die Ränder gut verstreichen, so dass kein Übergang mehr sichtbar ist.

Auf ein mit Öl bestrichenes Backblech geben und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen etwa 45-60 Minuten garen.