

# Hackbraten

---



## Zubereitung (4 Personen)

600g gehacktes Kalbfleisch

200g Brät

1 Teelöffel Meersalz

80g Semmeln oder Weissbrot vom Vortag

1 Esslöffel Olivenöl

150g Brunoise (Karotten, Lauch, Sellerie, fein gehackt)

1 halber Teelöffel Piment d'Espelette (gemahlener Chili)

- Semmeln oder Weissbrot in Milchwasser einweichen
- Hackfleisch, Brät und Gemüse-Brunoise sowie das gut ausgedrückte Brot in eine Schüssel geben
- Olivenöl dazu giessen und gut durchkneten
- mit Salz und Piment d'Espelette würzen
- Den Braten in eine ausgebutterte Cakeform geben und im Ofen bei 200 Grad ca. eine Stunde backen.
- Aufschneiden und mit einer Bratensauce übergiessen