



Hausgemachter Hackbraten_R0409

von Oliver Strüby

Mengen für 10 Personen

Quelle: Militärkochbuch Rezept #R0409

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Petersilie

650 g Hackfleisch	Rind
650 g Hackfleisch	Schwein
300 g Brot	altes Brot in Milch eingeweicht
2.0 dl Milch	
1.0 Stück Eier	für die Bindung
200 g Zwiebeln	fein geschnitten
10 g Knoblauchzehen	fein geschnitten oder gepresst
20 g Peterli	fein gehackt
10 g Salz	
8.0 g Pfeffer	Zutaten im einer grossen Schüssel gut vermengen. Abschmecken und wenn nötig etwas Paniermehl begeben falls die Masse zu feucht ist. Portionieren und in Aluschalen abfüllen

Kombi Steamer auf 160 Grad Kombidampf vorheizen.
Kerntemperatur >70 Grad - ca. 60 Minuten