

Kochen mit Klaus

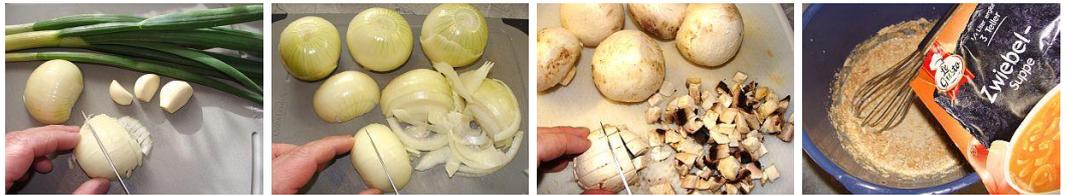
Zwiebel-Hackbraten mit Pilzen

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 650 g gem. Hack, 250 g Champignons, 2 Eier, 6 Zwiebeln, Pfeffer,
- Salz, 3 Knobizehen, 3 Lauchzwiebeln, 2 altbackene Brötchen, Mehl,
- Paniermehl, 200 ml Sahne, 1 Pck. Fix für Zwiebelsuppe, Majoran,
- TK-Petersilie, Öl, Butterschmalz

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel, Lauchzwiebelweiß u. Knobi klein würfeln. Lauchzwiebelgrün in schmale Ringe, restl. Zwiebeln je nach Größe in Ringe u. halbe Ringe schneiden. Pilze putzen u. klein würfeln. Brötchen einweichen u. gut ausdrücken.



2. Suppen-Fix mit Sahne verrühren, mit Hack, Zwiebelwürfel, Knobi, Ei, Lauchzwiebeln, Brötchen, 150-200 g Paniermehl, Pilzen, 1 TL Salz, Pfeffer u. Kräutern vermengen. Aus der Hackmasse einen Braten formen, in eine mit Öl gefettete Auflaufform legen, mit Semmelbrösel bestreuen u. bei 200°C (175°C Umluft) ca. 90 Min. backen.

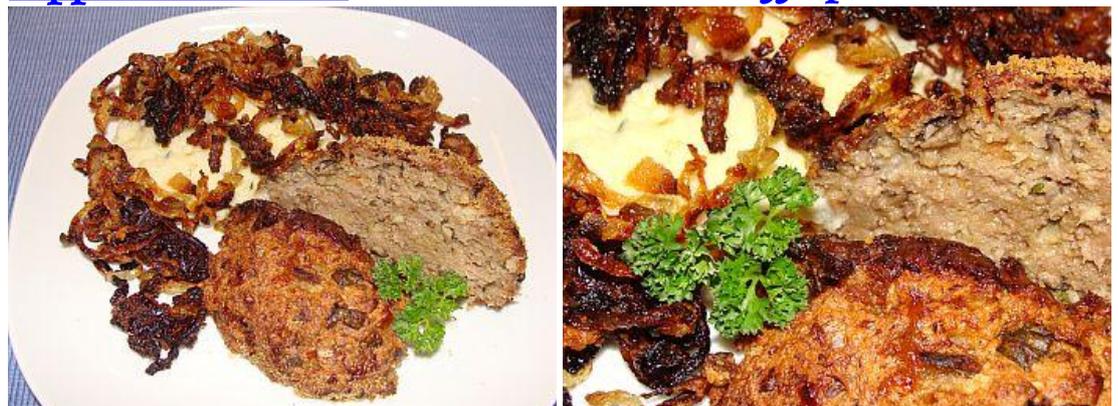


3. Zwiebelringe in eine Gefriertüte geben, mit 3 EL Mehl bestreuen, verschließen u. gut durchschütteln, so dass sich das Mehl überall verteilt. Dann Zwiebeln in reichlich Butterschmalz knusprig anbraten.



4. Braten in Scheiben schneiden u. mit Petersilie garniert zu der Beilage u. den Röstzwiebeln servieren.

Tipp des Chaoten: Mit Schnittlauch-Kartoffelpüree reichen!



Erstellt von Klaus am 02.04.2016