

Zwiebel-Hackbraten mit Kartoffeln aus dem Ofen

Saftiger Hackbraten und Gemüse aus dem großen Ofenmeister

GEEIGNET FÜR	MENGE	BACKZEIT	BACKOFEN
Großer Ofenmeister	4-6 Portionen	70-75 Minuten	210 °C O/U

Vorbereitungszeit: etwa 25 Minuten | Einschubhöhe: unterster Rost | Vorheizen: nicht notwendig
Ein herzhafter Hackbraten mit Zwiebeln, Kartoffeln und Möhren - alles gemeinsam im Ofenmeister gegart. Durch den Deckel bleibt der Hackbraten saftig.

Zutaten

- 800 g gemischtes Hackfleisch
- 3 große Zwiebeln
- 1 Ei
- 4 EL Semmelbrösel
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Majoran
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 1 kg kleine Kartoffeln
- 2 Möhren
- 150 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 1 EL Öl
- optional 1 TL dunkle Sojasoße für die Brühe

Zubereitung

Hackbraten formen und zusammen mit Kartoffeln und Gemüse garen

1. Eine Zwiebel sehr fein würfeln.
2. Die beiden übrigen Zwiebeln in Spalten schneiden.
3. Kartoffeln gründlich waschen und je nach Größe halbieren.
4. Die Möhren in dicke Scheiben schneiden.
5. Hackfleisch, fein gewürfelte Zwiebel, Ei, Semmelbrösel, Senf, Paprikapulver, Majoran und Petersilie gründlich verkneten.
6. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Hackfleischmasse zu einem gleichmäßigen länglichen Laib formen.
8. Kartoffeln, Möhren und Zwiebelspalten mit Öl, Salz und Pfeffer vermengen.
9. Das Gemüse im großen Ofenmeister verteilen.
10. Den Hackbraten in die Mitte setzen.
11. Die Brühe seitlich angießen.
12. Nach Wunsch vorher einen Teelöffel Sojasoße in die Brühe rühren.
13. Den Deckel aufsetzen und den Ofenmeister auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen.
14. Bei 210 °C Ober-/Unterhitze etwa 55 Minuten mit Deckel garen.
15. Den Deckel vorsichtig abnehmen.
16. Weitere 15-20 Minuten ohne Deckel backen, bis der Hackbraten gebräunt und vollständig durchgegart ist.
17. Die Kartoffeln bei Bedarf während der offenen Backzeit einmal wenden.
18. Den Hackbraten vor dem Anschneiden etwa 5 Minuten ruhen lassen.
19. Mit Kartoffeln, Zwiebeln und etwas Sud aus dem Ofenmeister servieren.

Meine Tipps

- Forme den Hackbraten möglichst gleichmäßig, damit er überall gleichzeitig durchgart.
- Für eine kräftigere Kruste kannst du den Hackbraten vor der offenen Backzeit dünn mit Senf bestreichen.
- Sehr große Kartoffeln solltest du in kleinere Stücke schneiden, damit sie rechtzeitig weich werden.