



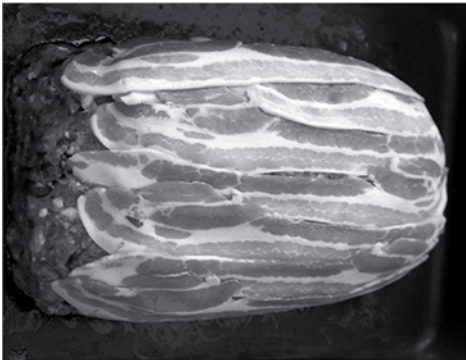
# Hackbraten in Pfeffersoße

Zutaten für 4 Personen

- 500 g gem. Hackfleisch
- 150 g Leber
- 2 altbackene Brötchen
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- 100 g dünne Scheiben Speck
- ¼ l Sahne
- 2 Teel. Speisestärke
- 1 EBl. Grüne Pfefferkörner
- Senf
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Speisegewürze
- 1 Gläschen Weinbrand

Hackfleisch mit gewaschener, trockengeputzter, gehackter oder durchgedrehter Leber; eingeweichten und ausgedrückten Brötchen; abgepellten, gehackten Zwiebeln und der Knoblauchzehe vermischen. Eier hinzufügen. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Paprika kräftig abschmecken. Fleischteig gut durchkneten.

Mit nassen Händen einen länglichen Braten formen.



Einen Bräter oder eine Bratpfanne mit Speckscheiben auslegen.

Den Braten auf die eine Hälfte der Speckscheiben setzen und den Braten mit der anderen Hälfte der Speckscheiben abdecken. In der vorgeheizten Backröhre bei mittlerer Hitze ca. 50 bis 60 Minuten braten.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Sahne über den Braten gießen.

Speckscheiben aus dem Bräter nehmen, auf eine Fleischplatte mit dem Hackbraten anrichten und warm halten.

Bratensaft in einen kleinen Topf gießen.

Speisestärke mit etwas Wasser verquirlen und darunter rühren. Zerdrückte Pfefferkörner dazugeben. Pfeffersoße mit Senf, Salz, Speisewürze und Weinbrand abschmecken. Mit Kartoffeln oder Knödel und grünem Spargel servieren

Guten Appetit!