



Faschierter Braten

Ein herzhafter Klassiker der österreichischen Küche – außen schön gebräunt, innen saftig und aromatisch.

Zutaten

- 1 kg gemischtes Faschiertes
- 200 g Semmelwürfel (Knödelbrot)
- etwas Milch
- Butter
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Etwas Senf
- Petersilie
- 1 Ei
- Majoran
- Salz und Pfeffer
- bei Bedarf Semmelbrösel
- ca. 500 ml Rindsuppe

Optional: Speckwürfel und Wurzelgemüse

Zubereitung

1. **Semmelwürfel einweichen** Die Semmelwürfel mit etwas Milch übergießen und kurz ziehen lassen. Sie sollen weich, jedoch nicht vollständig durchtränkt sein.
2. **Zwiebel und Petersilie anrösten** Zwiebel und Petersilie fein hacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und beides darin goldgelb anrösten. Gepressten Knoblauch dazugeben, kurz mitrösten. Anschließend abkühlen lassen.
3. **Fleischmasse zubereiten** Das Faschierte in eine große Schüssel geben. Die eingeweichten Semmelwürfel, die Zwiebel-Petersilien-Knoblauch-Mischung und das Ei hinzufügen. Mit Majoran, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer kräftig würzen und alles sorgfältig zu einer gleichmäßigen Masse verkneten.

4. **Braten formen** Die Masse zu einem kompakten, länglichen Laib formen. Sollte sie zu weich sein, einige Esslöffel Semmelbrösel einarbeiten.
5. **Im Ofen garen** Einen Bräter mit wenig Butter ausstreichen. Den Braten hineinsetzen, mit etwas Suppe angießen und im vorgeheizten Backofen bei **180 °C Ober-/Unterhitze** etwa **1½ bis 2 Stunden** garen.
6. **Regelmäßig übergießen** Den Braten während der Garzeit mehrmals mit dem eigenen Saft übergießen. Bei Bedarf etwas Suppe nachgießen. Nach Belieben Speckwürfel und grob geschnittenes Wurzelgemüse mitbraten.
7. **Anrichten** Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen. In gleichmäßige Scheiben schneiden und mit Bratensaft sowie Beilagen nach Wahl servieren.

Tipp: Besonders gut schmecken dazu Erdäpfelpüree, Petersilienkartoffeln oder saisonales Ofengemüse.

Ich habe geschnittenes Wurzelgemüse dazugegeben und den Bratensaft dann püriert.

Gutes Gelingen.

www.gudrunvonmoedling.at