

Apfel-Zwiebel-Speck zu Hackbraten



Zutaten:	Zubereitung:
für den Hackbraten: 500 g gemischtes Hackfleisch	mit
2 altbackenen Semmeln	in Wasser einweichen, ausdrücken und zum Hackfleisch geben
1 Zwiebel	fein hacken
2 Eier	
Salz, Pfeffer, Majoran	alles unter das Hackfleisch mengen
nach Belieben: 3 hart gekochte Eier	zellen. Aus dem Hackfleisch in einem eingölten Bräter einen Laib formen. Die Eier in die Mitte plazieren und danach schließen. (Beim Aufschneiden erscheint dann in der Mitte jeder Bratenscheibe eine Scheibe Ei.)
1 Zwiebel	schälen und grob schneiden
1 Möhre	schälen und grob schneiden. Rund um den Hackbraten geben.
150 ml Wasser	aufgießen. Den Hackbraten zunächst zugedeckt 1 Stunde braten. Dann offen nochmal, 1-2 Stunden. Bis er schön durch ist.

Temperatur:

180 Grad

Backzeit:	zugedeckt 1 Stunde, offen nochmals 1-2 Stunden
------------------	---

Apfel-Zwiebel-Speck-Gemüse:	
6 säuerliche Äpfel	schälen, vierteln, entkernen.
1 große Zwiebel	schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden
200 g geräucherter Bauchspeck	fein würfeln. Alles zusammen in
2 Eßl Öl	goldbraun braten. Mit
Pfeffer und Majoran	würzen. Zum Hackbraten reichen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Bandnudeln.

Tip: Wer auch noch eine braune Soße möchte. Kann die Zwiebel und die Möhre vom Bratenfond trennen. Schön dunkel anbraten. Mit 1 Eßl Mehl bestäuben. Alles nochmal schön dunkel anrösten. Mit dem Bratenfond angießen, pürieren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Ein Schuß Sahne kann nicht schaden.