

Hackbraten (Rind)

Hauptgericht 10

Zutaten	Detail	Rezeptmenge (KG / L / ST)
Eier Bio		0,120
Jodsalz		0,001
Paniermehl		0,080
Paprikapulver edelsüß		0,001
Pfeffer, gemahlen		0,001
Rinderhack		0,650
Senf		0,060
Zwiebeln		0,100

Die Zwiebeln waschen, schälen, waschen, feinhacken. Alle Zutaten gut zu einem geschmeidigen Teig - evtl. ein wenig Wasser unterkneten- vermengen und kräftig abschmecken. Zu einem gleichmäßigen Laib geformt auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech in den kalten Backofen geben, auf Umluft 160° C einstellen und ca. 45 bis 60 Minuten backen. Nach der Garprobe kurz ruhen lassen, in 10 Scheiben schneiden und servieren.

Zur Verkürzung der Garzeit evtl. 2 Laibe formen.

(Wenn die Kruste vor Ende der Garzeit zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken und die Temperatur auf ca. 120°C senken)

Einstufung

Normal
 Muslimisch
 Laktosefrei
 Muslimisch-Lfr
 Vegetarisch

Allergene

Gluten
 Weizen
 Dinkel
 Einkorn
 Emmer
 Khorasan (Kamut)
 Roggen
 Gerste
 Hafer
 Milch
 Laktose
 Milcheiweiß

1, 1a, 5, 10

Schalenfrüchte
 Mandeln
 Paranüsse
 Haselnüsse
 Walnüsse
 Cashewnüsse
 Pecannüsse
 Pistazien
 Macadamia- / Queenslandnüsse

Krebstiere
 Eier
 Fisch
 Erdnüsse
 Soja
 Sellerie
 Senf
 Sesam
 Schwefel
 Süßlupinen
 Weichtiere
 weitere Zusatzstoffe