

Hackbraten

Zutaten:

1,2 kg Hackbraten
5 dl Wasser
2 dl Rotwein
1 Zwiebel
4 Gewürznelken
2 Rüebli
1 Lorbeerblatt
1 Würfel Bratensauce
5 cm Z'Wunder
1/4 Tube Senf
Fleischgewürz

Zubereitung:

Rezept:

- Braten mit Senf und Fleischgewürz einstreichen, in Häfeli legen
- Lorbeerblatt mit 4 Nelken an der Zwiebel befestigen, in Häfeli legen
- Rüebli in kleine Würfel schneiden, in Häfeli legen

Sud zubereiten:

5 dl Wasser
2 dl Rotwein
1 Würfel Bratensauce
5 cm Z'Wunder
mischen und aufkochen
ca 4 dl in Häfeli geben
alles in Vorgewärmten Backofen (200 Grad) geben
immer wieder grosszügig Sud dazugeben
ca 1 1/2 Stunden braten