

Hackbraten mit Gemüse und Kartoffeln

Zutaten:

- 400 g Kartoffeln**
- 400 g Mischgemüse**
- 400 g Kalbshackfleisch**
- 1 Zwiebel**
- 1 Ei**
- 50 g Semmelbrösel**
- 1 EL Senf**
- 3 EL Rapsöl**
- 250 ml Gemüsebrühe**
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver**



Foto: exclusive-design / Adobe Stock

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und halbieren und in Salzwasser 20 Minuten garen. Mischgemüse in 1 EL Rapsöl in einer Pfanne andünsten bis es gar ist. Kalbshackfleisch mit Zwiebelwürfel, Ei, Semmelbrösel, Senf und allen Gewürzen vermengen. Zu einem Braten formen und mit dem restlichen Öl von allen Seiten in einer Pfanne anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Bei 180°C für 30 Minuten garen. Die Hälfte des Bratens in Scheiben schneiden und servieren.

