Hackbraten mit Ei

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 4 Eier
- 2 hartgekochte Eier
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Piment
- Semmelbrösel
- Zwiebel
- Petersilie
- Pflanzenöl
- Knoblauch

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, Stiele entfernen und ebenfalls klein schneiden. Beides in etwas Öl anschwitzen.

Währenddessen restliche Zutaten in einer Schüssel mischen, die abgekühlten Zwiebel und die Petersilie untermischen. Der Teig muss fest sein, keine Fleischreste dürfen an der Schüssel kleben bleiben. Man regelt das mit der Menge an Semmelbrösel.

Die Hände mit kaltem Wasser befeuchten und aus der Fleischmasse Kugeln formen, diese flach drücken. Die hartgekochten Eier pellen und mit der Hackfleischmasse ummanteln bis sie vollständig verdeckt sind. Anschließend in reichlich Öl anbraten. Zum fertig garen bei 150C Grad in den Backofen geben.