Hackbraten

Dies ist das Grundrezept für einen Hackbraten.

Für Hackbraten gibt es durchaus auch ein Grundrezept. Auch wenn man ihn in mannigfaltiger Weise variieren und verändern kann.

Die Grundzutaten für einen guten Hackbraten bleiben immer die gleichen.

Und ein Hackbraten muss vor allem eines sein: Zwar schmackhaft, lecker und würzig. Auch durchgegart, da man für einen Hackbraten Hackfleisch von Rind und Schwein verwendet. Aber er muss vor allem auch saftig sein, nicht zu trocken.

Hackbraten bereitet man normalerweise in einer feuerfesten Auflaufform oder einem Bräter im Backofen zu. Das gibt dann auch krosse Röstspuren an der Oberfläche des Hackbratens.

Aber Sie werden einen Hackbraten sicherlich auch schon einmal in einer Pfanne oder einem Topf auf dem Herd zubereitet haben. Auch das ist möglich. Und Sie werden sich sicherlich wundern, auch in der Mikrowelle lässt sich ein leckerer Hackbraten garen.

Bei allen drei Zubereitungsarten benötigt man ungefähr 15 Minuten Zeit für das Garen. Das Backen im Backofen nimmt man bei 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vor, auf dem Herd mit Kochtopf/Pfanne mit Deckel lässt man den Hackbraten, eventuell in etwas Wein, bei geringer Temperatur köcheln und in der Mikrowelle braucht man 800 Watt.

[amd-zlrecipe-recipe:1182]