

# Hackbraten mit Stocki

von Jonas Troxler

Mengen für 10 Personen

444 g Brät	im Ofen bei 180°C 50-60 Minuten braten.
1.11 kg Hackfleisch	
1.0 Stück Zwiebeln	klein schneiden und zu Fleisch geben
1.0 Bund Petersilie, frische	klein schneiden und zu Fleisch geben
1.0 Stück Eier	Zerquirren und dazugeben --> ALLES würzen
0.00 g Schalotte	Aluschalen!
20 g Bouillion	in Aluschale dazugeben zum backen
350 g Bratensauce	Bratensauce anrühren und zu Hackbraten servieren.
60 Portion Stocki	= 2kg Stockipulver

Aluschalen!