

Hackbraten mit Stocki und Bohnen von selim egloff

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

2.0 kg Hackbraten	Fertiger Hackbraten im anbraten und im Ofen gemäss Beschrieb erhitzen.
400 g Bratensauce	fertige Bratensauce oder selber Sauce machen.
10 Portion Stocki	Stocki gemäss Packung herstellen.
2.0 EL Öl	in Pfanne geben
2.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, zugeben
1.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden, zugen
1.0 kg Bohnen	Zugeben, wüzen Dill oder Bohnenkraut dazugeben und mit wenig Wasser ablöschen. Kochzeit 40-70 Min