



# Hackbraten mit Stocki und Bohnen

von [peti.ruetsche@gmail.com](mailto:peti.ruetsche@gmail.com)

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen

|                              |                                                                                                                        |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.0 kg Brot                  | 5 alte Brotscheiben pro 10 Personen - zerkleinern NICHT einweichen                                                     |
| 2.5 kg Hackfleisch           | gemischtes Hackfleisch (halb/halb)                                                                                     |
| 500 g Brät                   |                                                                                                                        |
| 5.0 Stück Eier               |                                                                                                                        |
| 5.0 Stück Zwiebeln           |                                                                                                                        |
| 5.0 Stück Knoblauchzehen     | gepresst                                                                                                               |
| 5.0 Bund Petersilie, frische |                                                                                                                        |
| 10 g Crème fraiche           | (Esslöffel nicht g)                                                                                                    |
| 2 dl Milch                   | Je nach Masse entweder etwas Milch oder etwas Paniermehl hinzufügen, bis die Masse die gewünschte Konsistenz aufweist. |
| 300 g Paniermehl             | Je nach Masse entweder etwas Milch oder etwas Paniermehl hinzufügen, bis die Masse die gewünschte Konsistenz aufweist. |
| 2.5 TL Salz                  | wenig Pfeffer, Paprika, Rosmarin, Thymian - würzen<br>Bällchen formen, 180 Grad Umluft für 35 min!                     |
| 800 g Bratensauce            | fertige Bratensauce oder selber Sauce machen.                                                                          |
| 20 Portion Stocki            | Stocki gemäss Packung herstellen.                                                                                      |
| 4.0 EL Öl                    | in Pfanne geben                                                                                                        |
| 4.0 Stück Knoblauchzehen     | fein schneiden, zugeben                                                                                                |
| 2.0 Stück Zwiebeln           | fein schneiden, zugen                                                                                                  |
| 2.0 kg Bohnen                | Zugeben, wüzen Dill oder Bohnenkraut dazugeben und mit wenig Wasser ablöschen. Kochzeit 50-70 Min                      |