



Hausgemachter Hackbraten_R0409

von Oliver Strüby

Mengen für 55 Personen

Quelle: Militärkochbuch Rezept #R0409

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Petersilie, Salz, Pfeffer

3.58 kg Hackfleisch	Rind
3.58 kg Hackfleisch	Schwein
1.65 kg Brot	altes Brot in Milch eingeweicht
1.1 Liter Milch	
5.5 Stück Eier	für die Bindung
1.1 kg Zwiebeln	fein geschnitten
55 g Knoblauchzehen	fein geschnitten oder gepresst
110 g Peterli	fein gehackt
55 g Salz	
44 g Pfeffer	Zutaten in einer grossen Schüssel gut vermengen. Abschmecken und wenn nötig etwas Paniermehl begeben falls die Masse zu feucht ist. Portionieren und in Aluschalen abfüllen

Kombi Steamer auf 160 Grad Kombidampf vorheizen.
Kerntemperatur >70 Grad - ca. 60 Minuten