

# Kochen mit Elfriede

## Faschierter Braten

### Zutaten:

Für ca. 6 Portionen

500 g gemischtes Faschiertes, 2 Stk. Laugenbrezen, 300 ml Bier,

1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Öl, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, etwas Majoran,

½ Bund Petersilie, 2 Eier, 80 g Käse, ca. 2 EL Semmelbrösel;

1 Schweinsnetz, 1-2 Paar Frankfurter, 2-3 Essiggurken, 1 große Karotte- in Streifen schneiden und kurz blanchieren,

Kümmel ganz zum Bestreuen, etwas Suppe zum Aufgießen;

3 EL Creme Fraiche und 1 EL Stärkemehl zum Binden für den Bratensaft

### Zubereitung:

Die Laugenbrezen würfelig schneiden und in Bier einweichen.

Die Zwiebel würfelig schneiden und den Knoblauch fein hacken und zusammen in Öl hell anrösten.

Das Faschierte, die Brezenwürfel, die Eier, Gewürze, Senf, feingehackte Petersilie, gewürfelten Käse und überkühlte Zwiebelmischung zusammenrühren.

Mit Semmelbrösel zu einer geschmeidigen Masse binden.

Das Schweinsnetz gut ausziehen, in rechteckiger Form die Fleischmasse darauf verteilen.

In die Mitte die Frankfurter Würstel, Essiggurken und Karottenstreifen legen.

Den Braten mit dem Schweinsnetz einrollen und in eine vorbereitete Pfanne oder Backblech legen. Mit Kümmel bestreuen und etwas Suppe zugießen.

Bei 180 °C (Heißluft) ca. 1 Std. braten. Immer wieder etwas Suppe zugießen und zum Schluss mit Creme Fraiche und Stärkemehl den Bratensaft binden.

**Tipp:** Ein cremiges Erdäpfelpüree und ein Salat schmeckt sehr gut dazu!

