

Polar's Kochstudio
11 / 2008

Ochsenaugen
nach Polar's Art

Zutaten für 4 Personen

1 kg Mett (Gehacktes)
2 Brötchen
4 Eier
Margarine
Semmelmehl
Salz & Pfeffer

Zubereitung

2 Eier hart kochen.

Die Brötchen in Wasser einweichen.

Von den anderen beiden Eiern das Eigelb trennen und zu dem Mett geben.

Salz & Pfeffer dazu geben. Die gewickelten Brötchen ausdrücken und ebenfalls zum Mett geben. Alles gut vermengen.

Dann wie einen Brotleib formen und die 2 ganzen hart gekochten Eier in dem Lein einbetten.

Danach den Leib in Semmelmehl / Paniermehl wälzen.

Margarine in einem Bräter / Auflaufform im vorgeheizten Backofen (200 grad) erhitzen.

Den Hackbraten in den Bräter legen und im Backofen unter gelegentlichen wenden backen. Beim wenden mit etwas Wasser abgießen.

Den entstehenden Sud kann man später für eine dunkle Sosse nutzen.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.