Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Gefüllter Faschierter Braten

Zubereitung

Das Faschierte mit den obigen Zutaten gut vermischen und durchkneten.

Die Zutaten für die Fülle ebenfalls gut abmischen. Den Fleischteig in 2 gleich große Portionen teilen. Eine Portion etwas flachdrücken, die Füllung darauf verteilen, den restlichen Fleischteig daraufgeben und alles zu einem Laib formen.

In eine ofenfeste Form geben und bei ca. 180°C im Rohr ungefähr 50 -60- Minuten in etwas BONA Pflanzenöl braten.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Edith Schrenk.

Zutaten

- 1 kg gemischtes Faschiertes
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- BONA Pflanzenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein zerdrückt
- 1 entrindete Semmel, in Milch eingeweicht
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- 1 EL scharfer Senf

Fülle:

- ca. 10 dag Erbsen TK, blanchiert
- 2 Karotten, in kleine Scheibchen geschnitten und blanchiert
- 3 harte Eier, klein gehackt
- 8-10 dag Geselchtes od. Schinken, klein geschnitten