

# STEPHANIEBRATEN

## mit Bratkartoffeln, Babykarotten und Salat

Ein schmackhaftes Weihnachtsrezept für die ganze Familie.



### ZUTATEN

- 1000 g gemischtes Faschiertes
- 3 Eier für die Masse
- 8 EL feine Haferflocken
- 1 EL Frischkäse
- 2 feingehackte Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen gehackt
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- Majoran
- Petersilie
- Senf
- Öl
- 1 Suppenwürfel
- 8 Scheiben Speck
- 4-5 hartgekochte Eier

Die Zwiebel fein schneiden und in etwas Öl anbraten. Faschiertes in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Majoran, Petersilie, Senf, Paprikapulver, 3 rohe Eier, 8 EL Haferflocken und etwas Frischkäse vermengen und gut durchkneten.

Den Boden einer Bratenform mit etwas Öl einschmieren. Die Hälfte der Masse auf den Boden drücken. Darauf die hart gekochten Eier verteilen und mit der restlichen Masse bedecken.

Die Masse fest in Form drücken und die Oberfläche gut glattstreichen, sodass eine schöne Bratenform entsteht. Mit 1/2 Liter Würfelsuppe aufgießen.

Bei 200°C ca. 1/2 Stunde im Rohr braten und danach mit Speckstreifen belegen. Noch einmal ca. 1/2 Stunde im Rohr fertig braten.

### Beilagen:

Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree, Babykarotten und Salat nach Wahl