



Stefaniebraten mit Petersilerdäpfel

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge	Zutaten
1 kg	Faschiertes gemischt
1	Schweinsnetz
1	Zwiebel
1 EL	gehackte Petersilie
1	Semmel (altbacken)
100 ml	lauwarme Milch
2	Eier (mittel)
3	Eier hart gekocht
3	Essiggurkerl
1	Paar Frankfurter
	klare Suppe
	Salz, Pfeffer, Majoran, Öl

Zubereitung:

1. Braten Sie die gewürfelte Zwiebel an und vermengen Sie sie mit der gehackten Petersilie. Die Semmel in kleine Würfel schneiden, mit Milch übergießen und kurz ziehen lassen.
2. Verkneten Sie die ausgedrückten Semmeln mit dem Faschierten, den rohen Eiern und der Zwiebel-Petersilie Mischung.
3. Bestreichen Sie die Bratpfanne mit Öl und formen Sie die Hälfte des Faschiertem zu einem flachen Striezel. Drücken Sie drei längliche Vertiefungen ein, um anschließend die hart gekochten Eier, Essiggurkerl und Frankfurter hineinzulegen.
4. Breiten Sie das übrige Faschierte darüber auf. Garen Sie den Braten bei 180 °C ca. 50 Minuten und gießen Sie ihn, wenn nötig, mit der klaren Suppe auf.