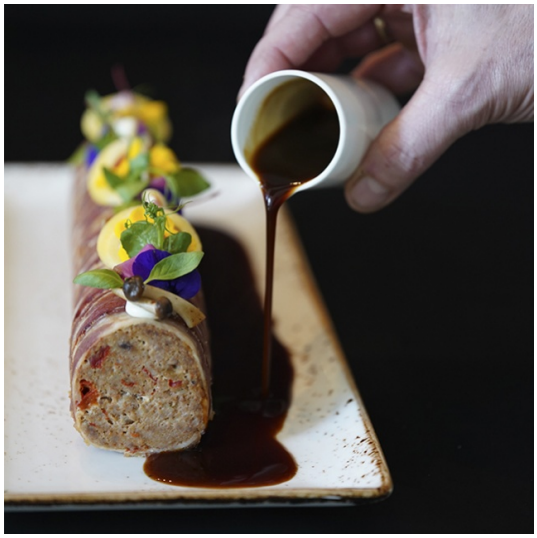
Hackbraten mit Bresc Beemster Knoblauchpüree und Hügli Glace de viande



Zutaten

10

- 1,5 kg gemischtes Hackfleisch
- 18 Scheiben Bacon
- 75 g Paniermehl
- 4 Eier
- 100 g Bresc marinierte tomaten
- 10 g Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster
- 1 dl Hügli Glace de viande

Zubereitung

Eine Kastenform mit Baconscheiben auslegen. Das Hackfleisch mit allen Zutaten gut vermengen. Die Masse vorsichtig in die Form geben und fest andrücken. Die Baconscheiben über das Hackfleisch schlagen und alles sauber verschließen. Den Hackbraten im vorgeheizten Ofen oder auf dem Grill bei 180 °C für 60 Minuten garen. Anschließend kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und nach Geschmack mit z.B. süß-saurer Rote Bete, Kresse, essbaren Blüten oder Buchenpilzen garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g



Bresc Marinierte Tomaten 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000