Hackbraten, amerikanisch

fuer 4 Personen

Zutaten

	Kreuzkuemmel
	Muskatnuss
	Paprikapulver
	Pfeffer
	Salz
1	Zwiebeln, weiss
1 Zehe/n	Knoblauch
120 g	Brotwuerfel
2	Eier, roh
4 El	Creme fraiche
4 El	Ketchup
4 El	Oel, Oliven-
75 g	Fruehlingszwiebeln
75 g	Paprika, rot
900 g	Hackfleisch

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die BrotwÃƒÂ¼rfel mit 2 El Oel, Kreuzkuemmel und Muskat in einer Schuessel mischen. Die geroesteten Wuerfel in einer Kuechenmaschine mittelfein zerkleinern, in eine Schuessel geben und 30 Minuten ruhen lassen. Das restliche Oel in einer beschichteten Pfanne auf niedriger Stufe erhitzen. Fein zerkleinerte Zwiebel, Paprika und Fruehlingszwiebeln zufÃƒÂ¼gen. 8 Minuten unter Ruehren anduensten. Knoblauch zugeben und 5 Minuten garen. Das Gemuese in die Schuessel geben, in der die Brotkrumen mit Oel betraeufelt wurden, und abkuehlen lassen. Das Hackfleisch gut untermischen. Die Eier in einer Schuessel leicht schlagen. Creme fraiche, Ketchup, Salz und Pfeffer zufuegen. Alles leicht mischen. Genuegend gewuerzte Brotkrumen hineingeben, dass sich alles verbindet. Die Mischung zu einem ovalen Laib formen und in eine passende Backform legen. 35 bis 40 Minuten backen, aber nicht zu lange, sonst trocknet der Braten aus. Den Braten mindestens 10 Minuten ruhen lassen, erst dann anschneiden.