

# Mini-Hackbraten mit Debrecziner

## Klein aber fein...



### Zutaten:

Für 4 Personen

- 250 g Kalbshackfleisch
- 250 g Schweinehackfleisch
- 2 Debrecziner Würstchen
- 200 g griech. Joghurt (10% Fett)
- 80 g Toastbrot
- 2 Eier
- 75-100 ml Milch
- 1/2 Zwiebel
- 3 EL Dijon-Senf
- 1 feingeriebene Knoblauchzehe
- 1 Msp. frisch geriebener Ingwer
- mildes Chilisalz
- Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- abgeriebene Schale einer 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1/2 bis 1 TL Majoran
- 3 TL Petersilienblätter (frisch geschnitten)
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Limette
- eine Prise Zucker
- 1-2 EL Schnittlauchröllchen (frisch geschnitten)

Backofen auf 200° C Ober-Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

### Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen, eine Hälfte fein würfeln und in einer kleinen Pfanne mit 100 ml Wasser weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist
2. Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
3. Eier mit 50 ml Milch, 2 TL Senf, Knoblauch, Ingwer, Chilisalz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss und Zitronenabrieb verquirlen. Über das Toastbrot gießen, gut untermischen und wenige Minuten ziehen lassen.
4. Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Toastbrot, Zwiebel, Majoran und Petersilie mischen.
5. Debrecziner halbieren.

6. Die Hackmasse in 4 Portionen teilen. Jede Portion mit angefeuchteten Händen um eine Debreczinerhälfte zu einem kleinen ovalen Laib formen.
7. Hackbraten nebeneinander auf das Blech setzen. Die Oberfläche mehrmals kreuzweise etwa 1/2 cm tief einschneiden.
8. Die Hackbraten im Ofen auf der unteren Schiene etwa 25 Minuten braten.
9. Inzwischen für die Schnittlauchsauce den Joghurt mit der übrigen Milch (die Menge je nach gewünschter Konsistenz der Sauce), restlichen Senf und Limettenschale glatt rühren.
10. Den Schnittlauch untermischen und die Schnittlauchsauce mit Chilisalzwasser und einer Prise Zucker abschmecken. Die Hackbraten aus dem Ofen nehmen, auf Teller setzen und nach Belieben aufschneiden. Die Schnittlauchsauce dazu reichen und weitere Beilagen nach Wunsch.

Guten Appetit!