

Apfelhackbraten

Unsere Rezept Idee

- 3 Scheiben Weissbrot vom Vortag
- 4 EL Rahm
- 1 dl Wasser
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 400 g Hackfleisch
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 3 Äpfel, grob gerieben
- 4 EL Paniermehl
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

Brot in Rahm und Wasser einweichen. Aus Hackfleisch, Brot, Zwiebeln eine Masse herstellen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Äpfel darunter mischen. Eine Cakeform fetten, mit 2 EL Paniermehl austreuen, Fleischmasse einfüllen, mit 2 EL Paniermehl bestreuen, Butter in Flocken darauf verteilen, im Ofen bei 175 °C 60 Min. backen.

Brogli

Hauptsitz Brogli AG | Agromarkt ▲ | Brennstoffe & Transporte ●
Hauptstrasse 20 | CH-4315 Zuzgen | Tel. 061 875 90 80 | Fax 061 875 90 81 | agromarkt@brogli-ag.ch

Frischmarkt ■
Hauptstrasse 55 | CH-4315 Zuzgen | Tel. 061 875 90 82 | Fax 061 871 06 72 | frischmarkt@brogli-ag.ch

PC-Konto 40-24334-4 | IBAN CH51 0900 0000 4002 4334 4 | BIC POFICHBEXXX | www.brogli-ag.ch 