

# Hackbraten mit Ei

Hackbraten mit Ei ist ein Klassiker der deutschen Küche und zählt zur Hausmannskost. Oftmals wird der Hackbraten mit gekochten Eiern gefüllt serviert. Der Kern aus Eiern sorgt nicht nur für zusätzliche Textur und ein optisches Highlight beim Anschneiden, sondern auch ein besonders feines Aroma. Das Gericht wird der Hackbraten meist mit einer Stärkebeilage wie [Röstkartoffeln](#), [Kartoffel-Klöße](#) oder [Kartoffelstampf](#) sowie einer zusätzlichen Gemüsebeilage wie [Kohlrabi-Gemüse](#), [Erbsen & Möhrchen](#), [Rahmwirsing](#) oder [Lauchgemüse nach Omas Art](#).



Hackbraten mit Ei | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (4 Portionen):** 800 Gramm gemischtes Hackfleisch | 4 Eier | 120 Gram Semmelbrösel | 1 Esslöffel Senf | 1 Esslöffel Salz | Pfeffer | 100 Gramm Zwiebel | 25 Gramm Butter



Hackbraten mit Ei | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (60 Minuten):** 1. Ofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. 2. Zwei Eier hartkochen. 3. Währenddessen die Zwiebel schälen, fein würfen und in Butter glasig braten. 4. Gebratene Zwiebel, dem Hackfleisch, zwei Eiern, den Semmelbröseln und dem Senf zu einer homogenen Masse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5. Fleischmasse in zwei Stücke teilen und jeweils ein hartgekochtes und geschältes Ei in die Mitte geben. 6. Die Hackbraten in eine ofenfeste Form geben und erst 30 Minuten bei 180 Grad und dann weitere 15 Minuten bei 200 Grad knusprig backen.

Dazu passen hervorragend: [Röstkartoffeln](#), [Kartoffel-Klöße](#) oder [Kartoffelstampf](#) sowie [Kohlrabi-Gemüse](#), [Erbsen & Möhrchen](#), [Rahmwirsing](#) oder [Lauchgemüse nach Omas Art](#). Jetzt noch mehr [Fleischgerichte](#) und weitere [Hausmannskost-Rezepte](#) entdecken!

**Nährwerte:** 666 Kalorien | 47,4 Gramm Fett | 19,7 Gramm Kohlenhydrate | 48,8 Gramm Eiweiß