

Hackbraten aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- ½ Zwiebel
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- 1 TL Salz
- 150 g Bacon (in Scheiben)



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel, schneide sie in kleine Würfel.
2. Gib das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfel, Semmelbröseln, Ei und Salz in eine Schüssel und verknete alles gut.
3. Forme aus der Hackfleischmasse einen kleinen Laib, der locker in den Garkorb deiner Heißluftfritteuse passt. Wickel ihn in Baconscheiben ein. Lege den Hackbraten in den Korb deines Airfryers.
4. Backe den Hackbraten in der Heißluftfritteuse für 45-50 Minuten bei 180 Grad. Wende ihn nach der Hälfte der Zeit.

Die genaue Zubereitungszeit kann sich von Airfryer zu Airfryer unterscheiden. Ob er gar ist, merkst du mit einem Bratenthermometer (70-72 Grad sollten es sein) oder indem du ihn anschneidest.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

