Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Hackbraten-Muffins

Mini-Hackbraten-Muffins

1000 g Rinderhackfleisch

320 g Röstzwiebeln

240 ml Tomatenketchup

4 Teelöffel Jürgen Langbein Worcestershire-Sauce

2 Teelöffel French's Classic Yellow Mustard

1 Ei

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Stücke

Mini-Hackbraten-Muffins

1.

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
   8 Muffinförmchen leicht einfetten.

2. Das Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Ei, die Hälfte des Ketchups, 2 Esslöffel Worcestershire Soße und Senf vermischen.

3. Die Muffinförmchen mit der Rindfleischmischung füllen. Den restlichen Ketchup und die Worcestershire Sauce vermischen und die Fleischhäufchen damit bestreichen. Die Muffinform auf ein Backblech stellen und in den

Ofen schieben.

4. Ca. 25 Minuten backen. Die Mini-Hackbraten-Muffins vor dem Herausnehmen 5 Minuten in der Form abkühlen lassen.