Rinderhackbraten im Römertopf

Zutaten für 4 Portionen:

- 1000 g Hackfleisch (Rinderhack)
- 1 grosse Zwiebel
- 1 Brötchen
- 2 Ei(er)
- 2 EL Senf
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüs/scharf
- Cheyene-Pfeffer

Zubereitung:

Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Alle anderen Zutaten in eine Schüssel
geben und zusammen mit dem eingeweichten, ausgedrückten Brötchen vermengen.
Mit den Gewürzen abschmecken.

Wenig Wasser in den Römertopf (ca.1/2 Tasse) geben, Hackbraten dazu, Deckel drauf
und bei 200°C für 1 1/4 Std. in den nicht vorgeheizten Backofen schieben.