

Filet mit Bananen

500 g Filet vom Schwein
1 große Banane
1 Becher Schlagsahne
100 g geriebenen Käse,
1 kleine Dose Tomatenmark
Öl, Salz und Pfeffer

Fleisch in Öl 3 Minuten anbraten, würzen, in eine feuerfeste Form legen und Bananenscheiben obenauflegen. Bratensatz rübergießen. Sahne mit Tomatenmark und Käse verrühren, evtl. 1 Teelöffel Mehl untermischen und über das Fleisch geben. Bei 200° ca. 20 Minuten in den Backofen.

Hackbraten

1 kg Hack, 1 Glas Pußtasalat, Salz, Pfeffer, 3 Zwiebeln, 6 Esslöffel Haferflocken (kein Ei).
Pußtasalat und Zwiebeln ganz fein schneiden, alles verkneten, dann daraus einen Braten formen und in den Backofen bei 180° Umluft ca. 1 Stunde braten lassen, ein bisschen Wasser kann mit dazugegeben werden.

Filee mit Banan

500 g Filee vun't Schwien
1 groote Banan
1 Becher Schlagroh
100 g reben Kees
1 lüttje Dos Tomatenmark
Öl, Solt un Pepper

Fleesch in Öl 3 Minuten anbraaden, würzen, in een fүүrfaste Form legg'n un Bananschieven bobenop. Braadensatz övergeten. Rohm mit Tomatenmark un Kees verröhrn, evtl. 1 Teelöpel Mehl ünneröhrn un över dat Fleesch geven. Bi 200° ca. 20 Minuten in de Backoven.

Hackbraad

1 kg Hack, 1 Glas Pußtasolod, Solt, Pepper, 3 Zwiebeln, 6 Etlöpel Haverflocken (keen Ei).
De Pußtasolod un de Zwiebeln ganz fien schnien, alles verknedet, denn dorut een Braad formen un in de Backoven bi 180° Umluft een lütte Stunn braaden laten, een beten Water kann mit in de Putt.