



Hauptgang

Hackbraten

Rezept fuer 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teeloeffel, EL = Essloeffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

300 gr	Rinderhackfleisch	2 Stck	Zwiebeln
300 gr	Schweinhackfleisch	2 Stck	Knoblauchzehen
150 gr	Kalbsbraet	3 dl	Demi Glace (Bratensauce)
200 gr	altes Brot (oder Semmeln)	1 dl	Portwein rot
1 dl	Milch	2-3 dl	Schwerer Rotwein
2 Stck	Rueebli (gross)	1 Zweig	Rosmarin
1 Stck	Sellerieknollen	1 Stck	Lorbeerblatt
1 Stck	Lauchstengel (gross)	1 Stck	Nelken (Naegeli)
1 Bund	Petersilie		Aromat, Salz und Pfeffer aus der Muehle

Zubereitung:

Altes Brot

1 Rueebli, 1/2 Lauchstengel, 1 Zwiebel,
1/2 Sellerieknollen, Petersilie

Knoblauchzehe

Rinderhack-, Schweinehackfleisch sowie
Kalbsbraet, angeduenstestes Gemuese,
eingeweichtes Brot

Backpapier oder Alufolie
Bratpfanne beschichtet

Braeter

Zwiebel, Lauch; Rueebli, Sellerie, Kno-
bllauchzehen, Lorbeerblatt sowie Nelke,
Rosmarinzweig

Backofen

Zubereitung Sauce:

In Milch einweichen

Sellerie und Rueebli raspeln, Lauch in feine Streifchen schnei-
den, Zwiebel und Petersilie fein hacken.

In Butter die gehackte Zwiebel anduensten und das gehackte
Gemuese begeben und kurz mitduensten, eine gepresste Kno-
bllauchzehe hinzufuegen. Mit Aromat, Salz und Pfeffer abschmek-
ken.

In einer grossen Schuessel das Hackfleisch sowie Kalbsbraet, das
angeduenstete Gemuese, das ausgedrueckte aufgeweichte Brot
gut mischen. Sollte die Masse zu feucht sein, evtl. 1 bis 2 EL Pa-
niermehl beimischen.

Die Masse unter Zuhilfenahme von Backpapier oder Alufolie zu
einem Laib formen. In der selben Pfanne – wie vorangehend das
Gemuese – mit Bratbutter allseits scharf anbraten anbraten.

Den angebratenen Hackbraten in einen Braeter geben. Das restli-
che Gemuese grob gehackt, den Rosmarinzweig sowie das Lor-
beerblatt sowie die Nelke dazu geben und den Hackbraten mit
Portwein uebergiessen.

Den Bratensatz mit Rotwein aufoesen, die Demi Glace dazugeben
und kurz aufkochen und danach in den Braeter geben.

Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde bei 200 Grad backen.

Den Braten entnehmen und warmstellen. Die Sauce absieben
und einkochen (einreduzieren). Allenfalls – wenn noetig – mit
etwas Maizena (oder Saucenbinder) binden. Mit Salz und Pfeffer
abschmecken.