



Hauptgang

Hackbraten Grossmutter-Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

75 g altbackenes Weissbrot
2 dl heisses Wasser
1 kleine Zwiebel
2 Bund Petersilie
1 Esslöffel Butter
800 g gemischtes Hackfleisch (Dreierlei)
2 Eigelb
50 g geriebener Sbrinz
2 Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss
50 g Paniermehl
4–5 Tranchen Frühstücksspeck
30 g Bratbutter
5 dl Rotwein
2 dl Fleischbouillon
einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung

Vorbereitung: Beim Brot die Rinde wegschneiden, das Weisse in eine Schüssel geben, mit dem heissen Wasser übergiessen und quellen lassen. Zwiebel und Petersilie feinhacken. Miteinander in der Butter andünsten. Brot gut auspressen und mitdünsten, bis die Masse wie ein Kloss zusammenhängt.

Zubereitung: In einer grossen Chromstahlschüssel das Hackfleisch mit dem Brotkloss, Eigelb, Sbrinz, Salz und den Gewürzen mischen. Zehn Minuten von Hand oder mit dem Knethaken des Handrührgeräts mischen. Je länger der Fleischteig geknetet wird, desto besser hält er zusammen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Mit nassen Händen einen länglichen Braten formen und im Paniermehl wenden. Die Specktranchen auf dem Boden eines Bräters verteilen. Den Hackbraten daraufsetzen und mit heisser Bratbutter übergiessen. Bei kleiner Hitze unter mehrmaligem Wenden anbraten. Dann im unteren Teil des heissen Ofens rund 60 Minuten braten. Dabei öfters mit dem austretenden Fett übergiessen.

Den Braten aus dem Bräter nehmen und auf einem Blech in den ausgeschalteten Ofen zurückstellen. Überschüssiges Fett aus dem Bräter abgiessen.

Den Bräter auf den Herd stellen und den Bratensatz mit Rotwein ablöschen. Zur Hälfte einkochen. Mit Fleischbouillon aufgiessen und nochmals einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Hackbraten aufschneiden und mit der Sauce servieren.

Tips: Schmoren Sie den Hackbraten ohne Sauce. Er behält so eine schöne Kruste vom Anbraten. Möchten Sie lieber eine gebundene Sauce, so rösten Sie einen bis zwei Esslöffel Mehl im verbliebenen Bratenfond, löschen mit wenig Wein und Bouillon ab und lassen zehn Minuten köcheln. Vor dem Servieren die Sauce abschmecken.

Damit der Hackbraten richtig würzig schmeckt: Vor dem Formen der Mischung ein kleines Kügelchen in wenig Butter braten und probieren. Je nach Ergebnis nachwürzen.