

Hackbraten



ca. 30 Min.



4 Personen



mittel

Zubereitung

150 g	Saucenzwiebeln
700 g	Hackfleisch (Kalb, Rind und Schwein)
2	Zwiebeln, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
	Bund Petersilie, fein gehackt
2	Scheiben Weissbrot, ohne Rinde (ca. 50g), eingeweicht, gut ausgedrückt, fein gehackt
1	Ei, verklopft
¼	Teelöffel Paprika
wenig	Pfeffer aus der Mühle
1½	Teelöffel Salz
2	Essslöffel Bratbutter
150 g	Rüebli, längs geviertelt, in Stücken
1	Essslöffel Tomatenpüree
1	Zwiebel, besteckt mit
1	Lorbeerblatt und 1 Nelke
2dl	Rotwein
2dl	Wasser
1	Würfel KNORR Rindsbouillon 100 % natürlich
	Salz, nach Bedarf

Schmoren: ca. 50 Min.

Und so wirds gemacht:

1. Saucenzwiebeln im siedenden Wasser ca. 1 Min. blanchieren. Herausnehmen, kalt abspülen, Wurzelansatz wegschneiden und aus der Schale pressen, beiseite stellen.
2. Hackfleisch mit allen Zutaten bis und mit Ei mischen, würzen. Masse gut kneten, bis sich alle Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden, die nicht mehr an den Händen klebt. Zu einem ca. 20 cm langen Braten formen.
3. Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen, Hitze reduzieren, Braten bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat, herausnehmen.
4. Saucenzwiebeln, Rüebli und alle Zutaten bis und mit Zwiebel im selben Brattopf kurz anbraten. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Braten wieder begeben, zugedeckt ca. 50 Min. schmoren, evtl. salzen.

Dazu passt: Kartoffelstock.

Tipp

Eingeweichtes Brot mit ca. 50g Cornflakes ersetzen.