

Hackbraten

Rezept von **Ab in die Küche**, hinzugefügt am 2. Mai 2011



ca. 30 Min.



4 Personen



mittel

Seite 1/2

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. 50 g), eingeweicht, gut ausgedrückt, fein gehackt
1	Ei, verklopft
¼	Teelöffel Paprika
wenig	Pfeffer aus der Mühle
1½	Teelöffel Salz
2	Esslöffel Bratbutter
150 g	Rüebli, längs geviertelt, in Stücken
1	Esslöffel Tomatenpüree
1	Zwiebel, besteckt mit
1	Lorbeerblatt und 1 Nelke
2 dl	Rotwein
2 dl	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 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: Kartoffelstampf (siehe Seite 2), Morchel-Kefen-Gemüse.

Stampfkartoffeln

Rezept von **Ab in die Küche**, hinzugefügt am 2. Mai 2011



ca. 25 Min.



4 Personen



leicht



vegetarisch

Seite 2/2

Zubereitung

800 g	mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln Salzwasser, siedend
2	Esslöffel Olivenöl
wenig	weisser Pfeffer aus der Mühle Salz, nach Bedarf

Und so wirds gemacht:

1. Kartoffeln im siedenden Wasser weich kochen, Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind.
2. Pfanne von der Platte nehmen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken.
3. Öl unter die Kartoffeln mischen, würzen.