Oktober 2026, Andy Schindler



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Hauptspeise

Saison: ganzes Jahr

Grosis Hackbraten

Zutaten

4 Personen	8 Personen (Faktor 1.5 in einem Mehrgänger)	
2 Scheiben (50 g)	3 Scheiben (75 g)	Weissbrot ohne Rinde
3 EL	4.5 EL	Milch
2	3	Zwiebeln (1)
1	2	Knoblauchzehen
3 EL	4.5 EL	Petersilie
1 EL	2 EL	Butter
800 g	1.2 kg	Hackfleisch (Rind und Schwein)
100 g	150 g	Brät
1	2	Eier
2 EL	3 EL	grobkörniger Senf
1 TL	1.5 TL	Edelsüsses Paprika
1 TL	2 TL	Salz
		Wenig Pfeffer
1 EL	2 EL	Bratbutter
600 g	900 g	Rüebli
1	2	Zwiebeln (2)
2	3	Lorbeerblätter
2	3	Nelken
1 EL	1.5 EL	Tomatenpüree
2 dl	3 dl	Rotwein
1 dl	1.5 dl	Fleischbouillon
		Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Das Brot in Würfeli schneiden und mit der Milch in einer Schüssel mischen.

Zwiebeln (1) fein hacken, den Knoblauch pressen, Petersilie fein schneiden. Butter im Brattopf warm werden lassen. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie ungefähr 5 Minuten andämpfen. In die Schüssel geben und auskühlen lassen.

Fleisch, Brät, Ei, Senf, die ausgedrückten Brotwürfeli, Paprika, Salz und Pfeffer beigeben, von Hand gut kneten bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Danach zu einem ca. 20 cm (4 Personen, respektive 35 cm langen (8 Personen) Braten formen. Sollte der Braten brüchig werden, 2 Braten formen (nur bei 8 Personen)

Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen. Den Hackbraten rundum anbraten. Braten herausnehmen, Bratfett auftupfen, eventuell wenig Bratbutter beigeben.

Rüebli schälen, längs halbieren, schräg in Stücke schneiden. Zwiebeln (2) schälen, halbieren. Danach je 1 Lorbeerblatt mit einer Nelke in die Zwiebeln stecken. Rüebli mit dem Tomatenpüree kurz andämpfen. Wein dazu giessen, Bratsatz lösen und etwas einkochen lassen. Bouillon dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Braten und Zwiebeln beigeben, bei kleiner Hitze (180 Grad) etwa 50 Minuten schmoren, würzen. Hackbraten herausnehmen, tranchieren und mit dem
Gemüse, der Sauce und dem Kürbis-Kartoffelstock anrichten.