

Hackbraten mit Kartoffelstock

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- 800 g gemischtes Hackfleisch (Schwein, Rind, Kalb)
- 1 Ei
- 2...3 Scheiben Brot ohne Rinde
- ein Schuss Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- weitere frische Gewürze nach Belieben (Rosmarin, Thymian etc.)
- Salz, Pfeffer
- 1 übervoller Esslöffel mildes Paprikapulver
- 1 Esslöffel Muskatnuss
- Paniermehl
- Butter
- 2dl Rotwein und 2dl Bouillon (Wasser und 1 Esslöffel Bouillonpulver)
- einige Karotten
- ein paar Lorbeerblätter
- Stärke (Maizena)

Vorbereitung:

- Die drei Fleischsorten von Hand in einer grossen Schüssel gut mischen
- Die Brotscheiben in Milch aufweichen
- Zwiebel, Knoblauch und Petersilie klein schneiden
- Karotten rüsten

Zubereitung:

- Alle Zutaten von Hand sehr gut mischen und kneten (Fleisch, Brot, Ei, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Gewürze, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss).
- Aus der Masse einen kompakten Braten formen und im Paniermehl wenden.
- In der Bratpfanne im Butter ca. 5 Minuten anbraten, mehrmals vorsichtig wenden. Bis sich eine harte Kruste gebildet hat. Aufpassen, dass der Braten nicht auseinanderfällt.
- In eine Bratform geben und Rotwein und Bouillon zugeben. Die Karotten und Lorbeerblätter dazulegen zum mitschmoren.
- Im Backofen auf unterer Position bei 180°C 1h braten.
- Am Schluss den Braten 10 Minuten im Ofen ruhen lassen und dann in Tranchen schneiden.
- Den Fond in einer kleinen Pfanne aufkochen und mit Maizena etwas eindicken und als Sauce dazu servieren. Ggf. vor dem aufkochen noch mit Wasser etwas strecken.

Kartoffelstock

Zutaten:

- 2kg mehlig kochende Kartoffeln (ca. 1.6kg geschält)
- 70g Butter (3...4 Esslöffel)
- 2dl Milch
- Pfeffer
- Salz
- Muskatnuss gerieben

Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

Zubereitung:

- Die Kartoffeln zugedeckt ca. 25 Minuten weich kochen, bis ein Rüstmesser nicht mehr stecken bleibt.
- Wasser abtropfen lassen.
- In einer grossen Schüssel mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen
- Butter und Milch erwärmen und dann gut unter den Kartoffelstock rühren, ebenso reichlich Salz, Pfeffer und Muskatnuss

