

Pilzhackbraten mit

Für 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten

BACKEN: ca. 45 Minuten

1 Cakeform von ca. 24 cm Länge

- Butter für die Form

Pilz-Hackbraten

- 300 g Champignons, geputzt, geviertelt
- Bratbutter oder Bratcrème
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei, verquirlt
- 1 EL Senf
- 4 EL Paniermehl
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- 1 TL Paprika
- Salz, Pfeffer

1 Hackbraten: Champignons in der heißen Bratbutter anbraten. Zwiebel und Knoblauch mitdämpfen, auskühlen lassen.

2 Hackfleisch mit den restlichen Zutaten von Hand kneten, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Pilze daruntermischen, in die vorbereitete Form füllen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten backen.

3 Sauce: Schalotte in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Hagebuttenkonfitüre, Cranberries und Rahm beifügen, sämig einkochen, würzen.