

HACKBRATEN " HAUSGEMACHT "

Zutaten:

700 gr mageres Rindfleisch
Salz, Aromat
Pfeffer aus der Mühle
Oregano, Rosmarin, Thymian
1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
2-3 Knoblauchzehen, gepresst
1-2 kleine Eier
2 Essl Peterlie, fein gehackt
1 Peperoni, in kleine Würfeli
1 Tomate, halbiert, ausgedrückt und in kleine Würfeli geschnitten
2 Essl Milch

zum Braten:

3 Essl eingesottene Butter

für die Sauce:
(Mire-poix)

1/2 Zwiebel
1 kleine Karotte
Sellerieabschnitte
1 Lorbeerblatt
3 Gewürznelken
einige Pfefferkörner
2-3 Essl Tomatenpürée
1 Essl Mehl
1 dl Rotwein
2-3 dl Bouillon

zum Verfeinern:

1 dl Rahm
Paprika nach Belieben

Zubereitung:

Das frische Rindfleisch mit den Gewürzen und den übrigen Zutaten gut mischen. Aus dieser Masse einen schönen Braten formen. In Paniermehl wenden. Eingesottene Butter in einer Bratform heiss werden lassen. Darin den Hackbraten von allen Seiten goldbraun braten. Nach ca. 10 Minuten die in Würfel geschnittenen Zwiebeln, Karotte und Sellerie dazugeben und das Ganze mit dem Braten kurz mitrösten. Dann Tomatenpürée beifügen und leicht anbraten, mit Mehl leicht stäuben und mit Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen. Am Schluss mit Bouillon auffüllen.

Diese Sauce regelmässig über das Fleisch giessen, damit der Braten schön glänzig wird. Evtl. Wasser nachgiessen.

Nach ca. 1/2 Stunden den Braten heraus nehmen und warm stellen. Die Sauce passieren und mit Rahm und Paprika verfeinern.