Hackbraten (Kartoffelstock/galsierte Rüebli)

Zutaten (für 4 Personen)

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 90 Min.

Menu: 12.02.2020

Creation: Ruedi Wegmann

Quelle: Markus Lüthi Raben Luzern

Zutaten (4 Personen):

Braten:

800 g gehacktes Rindfleisch 400 g gehacktes Schweinefleisch

Erdnussöl

2 St mittlere Zwiebeln2 St grosse Karotten

1/4 Knollensellerie

1/3 Lauch

1 Bd gehackter Peterli

Salbei, Thymian, Majoran, alles gehackt

2 Eier

1 Tasse warme Milch

2 Weggli

Salz

Pfeffer

Paprika

Sauce:

Rahm

1 feingehackte Zwiebel 200 g Eierschwämme oder Champignons gehackt Weisswein 2 dl Bratensauce

Zubereitung

Braten:

- 1. Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Petersilie und Kräuter fein hacken und zusammen im Oel andämpfen. Die Weggli in der Milch einweichen und auskühlen lassen.
- 2. Alles zusammen mit dem Fleisch und den Eiern gut durchmischen, würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika und zu 2 Braten formen.
- 3. Bratgeschirr mit Oel auspinseln Die beiden Braten in die Mitte der Pfanne geben. Den Backofen auf 220 ° C ca. 10 Minuten vorheizen. Die Bratpfanne in die Mitte des Ofens schieben und bei 220 ° C, je nach Grösse der Bratenstücke, 40-50 Minuten braten. Nach ca. 40 Minuten den Ofen auf 240 ° C stellen.

Sauce:

- 4. Oel erhitzen. Zwiebeln und Pilze darin andämpfen. Mit wenig Weisswein ablöschen. Bratensauce beimengen, leicht einkochen.
- 5. Mit Rahm verfeinern.

Glasierte Rüebli Ohne Rezept

Kartoffelstock Ohne Rezept

1/2

| Hackbraten | (Kartoffelstock/galsierte Rüebli) |
|------------|-----------------------------------|
|------------|-----------------------------------|

Rezept: Markus Lüthi Raben Luzern

2/2