

Hackbraten mit Speck und Mozzarella



Rezept für ca. 6 - 8 Personen

Einkaufsliste

- 800 g gehacktes Rindfleisch
- 150 g Kalbsbrät
- 1 Ei
- 4 EL Paniermehl
- 2 EL Tomatenpüree
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- je 1 EL Peterli, Basilikum
Oregano, Thymian
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 150 g Mozzarellawürfel
- 1 P Bratspecktranchen
möglichst dünn
(M-Budget zB)
- Bratbutter
- 3 dl Bouillon
- 1 dl Rotwein
- 1 Zwiebel mit Lorbeerblatt
und Nelken bestückt
- 500 g Rüebl
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- Peterli
- Crème fraîche

Vorbereiten

- 1 Ei zusammen mit 2 EL Tomatenpüree verquirlen
- Zwiebel fein hacken
- Knoblauchzehe pressen
- Küchenkräuter alle fein hacken oder aus Gewürzdose dazumischen
- Rüebl rüsten und vierteln / Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelken
- 3 dl Bouillon aufkochen und 1 dl Rotwein dazugeben

Zubereiten

- In hohes Geschirr verquirlte Eimischung geben
- Fein gehackte Zwiebel und gepresster Knoblauch dazugeben
- Je ein Esslöffel Kräuter wie Peterli, Basilikum, Oregano und Thymian dazugeben.
- Würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika und alles gut vermischen
- Hackfleisch und Kalbsbrät gut von Hand vermischen
- Eimischung mit Kräutern und Gewürzen daruntermischen
- Mozzarellawürfel daruntermischen.
- Einen Braten formen und mit den Specktranchen umwickeln.
- Hackbraten in Bräter legen, Gemüse wie Rüebl, Frühlingszwiebeln sowie Zwiebel mit Lorbeerblatt bestückt beilegen.
- Mit flüssiger Bratbutter überträufeln und in 250°C vorgeheizten Ofen im untersten Teil des Ofens anbraten ca. 15. Minuten
- Mit warmer Bouillon / Rotweinemischung ablöschen
- Hitze auf 180°C reduzieren und ca. 40 Minuten schmoren lassen.
- Ab und zu mit Bratenflüssigkeit übergießen.
- Jus absieben in Saucenpfanne und mit Peterli und Crème fraîche nochmals kurz aufkochen und gut vermischen.

Servieren mit Kartoffelstock oder Beilage nach Wahl, Rüebl beigeben.