

## Kalbshackbraten

### Zutaten für 6 Personen

|     |      |  |  |
|-----|------|--|--|
| 1   |      | Zwiebel                                    | Fein hacken  |
| 1   | Bund | Oregano od. Basilikum                      | Fein hacken  |
| 1   | EL   | Butter                                     | Beides in der Butter 3 – 4 Min. dünsten, abkühlen lassen   |
| 100 | g    | Schinken                                   | Im Cutter fein hacken  |
| 600 | g    | gehacktes Kalbfleisch<br>(aus Kalbsragout) |  |
| 200 | g    | Kalbsbrät                                  |  |
| ½   | TL   | Paprika edelsüss                           |  |
| 1 ½ | TL   | Salz                                       |  |
|     |      | Pfeffer aus der Mühle                      | Kräutermischung, Hackfleisch und Brät in eine Schüssel geben. Mit Paprika, Salz und Pfeffer pikant würzen.<br>Masse mit Küchenmaschine (Knethaken) 5 Min. gut kneten.<br>Auf Arbeitsfläche geben, Fleischmasse darauf zu einem Laib formen.  |
| 4   | EL   | Paniermehl                                 |  |
| 1   | EL   | Bratbutter                                 | Boden eines Bräters oder feuerfesten Form mit der Bratbutter bestreichen. Hackbraten sorgfältig hineinlegen.   |
|     |      | Butterflöckli                              | Hackbraten mit Butterflöckli belegen.  |
| 4   |      | Knoblauchknollen<br>(jung)                 | Stiel knapp über Knolle abschneiden. Knolle kreuzweise tief einschneiden und leicht auseinander drücken. Neben Hackbraten setzen und mit Butterflöckchen belegen.<br>Hackbraten auf der zweituntersten Rille das auf 220° vorgeheizten Ofens geben und während 15 Min anbraten.  |
| 4   |      | Karotten                                   | Schälen, der Länge nach vierten und in 3 cm lange Stücke schneiden.  |
| 2-3 |      | Stangensellerie                            | In 1 cm breite Scheiben schneiden.   |
| 1   | EL   | Tomatenpüree                               |  |
| 1 ½ | dl   | Madeira                                    |  |
| 3-4 | dl   | Weisswein                                  | Mit Tomatenpüree verrühren.<br>Nach 15 Min. Bratzeit Tomatensauce zu Braten geben, Karotten und Sellerie dazugeben.<br>Hitze auf 200° reduzieren und Hackbraten weiter 45 Min. unter häufigem Begiessen mit Bratenjus schmoren lassen.<br>Bratenjus in Sauteuse umgiessen. Braten mit Gemüse im abgeschalteten Ofen warm halten. |
| 2   | dl   | Rahm                                       |  |
| 1   | MS   | Liebigs Fleischextrakt                     | Zu Jus geben und aufkochen.  |
| 1   | EL   | Butter                                     |  |
| 1   | EL   | Mehl                                       | Butter und Mehl mit einer Gabel verkneten und flockenweise in die leicht kochende Sauce geben; diese soll leicht binden.<br>Mit Salz und Pfeffer abschmecken.<br>Den Hackbraten in Scheiben aufschneiden und mit dem Gemüse auf einer Platte anrichten. Mit etwas Sauce umgiessen, den Rest separat servieren.                   |

#### Tipp

- zusätzlich 150 g Mascarpone unter Hackfleischmasse ziehen
- Eine Prieze Curry beigegeben
- 50 g Prunoise unter Fleischmasse geben
- 50 g Kalbshackfleisch durch 50 g fein gehackten Frühstücksspeck ersetzen