



Hackbraten "Dreierlei"

Hackfleisch "Dreierlei" ist ein geläufiger Begriff in hiesigen Metzgereien, es ist ein Gemisch vom Rind, Kalb und Schwein. Rind und Kalb bestimmen den Geschmack und das Schweinefleisch macht den Hackbraten saftiger.

Meine bisherigen Hackbraten waren mir nie so recht gelungen, mal war er zu trocken, mal fiel er auseinander. An was es jeweils lag, weiss ich nicht genau. Diesmal hab ich statt eingeweichtes Altbrot einfach frisches Ruchbrot (Dinkel) ohne Rinde zugegeben. Und ich habe die Hackfleischmischung noch tüchtiger geknetet: Gut 3 Minuten mit der Maschine (K-Haken) auf der höchsten Stufe, dann hab ich Würfelchen von geräuchertem Mozzarella untergeknetet. Schliesslich hab ich den Bratenlaib im Paniermehl gewendet und danach ringsum gemächlich in der Eisenpfanne gebraten, zuerst 30 Minuten ohne Deckel, danach 20 Minuten mit Deckel.

Er ist gut gelungen: Saftig und kompakt, mit festem Biss, aber nicht krümelig. Dazu hab ich eine einfache Sauce auf Mehlbasis mit einem Schuss Sherry gemacht. Angerichtet hab ich den Hackbraten mit einer Rösti mit Lauch.

Zutaten (2-3 Portionen)

500g	Hackfleisch Dreierlei
1	mittlere Zwiebel
1	Rüebli
12cm	Lauch, vor allem vom grünen Teil
ca.50g	Ruchbrot ohne Rinde
50g	geräuchter Mozzarella
3cm	Peperoncino
2	Eier
1El	Dijonsenf
1	kleiner Bund glatte Petersilie
1Tl	Paprika (süss)

Kräutersalz und schwarzer Pfeffer
Olivenöl
Bratbutter

Sauce:

1El Weissmehl (15g)
1dl Rotwein
1/2Tl Rosmarin gemahlen
3dl Hühnerbouillon
1 Schuss Sherry
wenig schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel, Rübli und Lauch in kleine Würfelchen schneiden und in Olivenöl ca. 10 Minuten dünsten. Petersilie grob hacken und zugeben. Auskalten lassen.

Peperoncino entkernen und in feinste Würfelchen schneiden.
Brot entrinden und in kleine Würfel schneiden oder zupfen.

Alles zum Hackfleisch geben. Dijonsenf zugeben, Eier hinzugeben. Grosszügig mit Paprika, Kräutersalz und Pfeffer würzen. Die Masse intensiv kneten, am besten mit der Maschine (3 Minuten auf der höchsten Stufe). Mozarrellawürfel zugeben, bei Bedarf nachwürzen und nochmals gut mischen.

Hackfleischmasse zu einem Laib formen und ringsum mit Paniermehl bestreuen. Der Hackfleischlaib lässt sich am besten mit zwei Teigspachteln wenden und auch mit diesen in die Pfanne befördern.

Hackbraten in Bratbutter langsam anbraten. Nach dem Einlegen in die Bratpfanne erstmal gut 5 Minuten brutzeln lassen ohne zu wenden. Mit zwei Bratschaufeln vorsichtig wenden und wieder 5 Minuten brutzeln lassen.... 30 Minuten offen anbraten, dann bei ganz kleiner Hitze 20 Minuten zugedeckt weiterschmoren, dabei 3-4 mal wenden.

Sauce

Mehl in nicht zuwenig Bratbutter anrösten bis es schön braun ist. Dabei ständig mit einem Holzlöffel rühren. Temperatur drosseln und Rotwein langsam dazugiessen, dabei mit einem Schwingbesen intensiv rühren. Rotwein etwas einkochen lassen (ca. 10 Minuten). Bouillon dazugiessen, Rosmarin zugeben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Einen Schuss Sherry dazugeben, nur noch kurz köcheln, mit etwas Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten Sauce absieben, um allfällige Mehklümpchen zu entfernen.





