



## Kalter Hackbraten mit Preiselbeer-Chutney

Hackbraten schmeckt auch kalt aufgeschnitten sehr gut, ganz besonders trifft das auf den Hackbraten vom Kalb zu.

Das Chutney wird mit einer kräftigen Reduktion aus Rot- und Portwein und viel Gewürz zubereitet. Beim Einkochen duftet er intensiv nach Glühwein, da macht sich der Sternanis bemerkbar. Zusammen mit dem säuerlichen Preiselbeerkompot und mit Zucker abgeschmeckt gibt das eine aromareiche und gaumenkitzelnde Zugabe zum kalten Hackbraten.

### Zutaten (2-3 Portionen)

1,5dl kräftiger Rotwein  
5cl dunkler Portwein  
1 Lorbeerblatt  
3-4 Nelken  
6 schwarze Pfefferkörner  
1/2 Anisstern  
1 kleine Knoblauchzehe  
50g Preiselbeerkompot  
1Msp Kartoffelstärke (oder Maizena)  
2-3Tl Zucker

Pro Portion:

80g Hackbraten, dünn aufgeschnitten

### Zubereitung

Knoblauchzehe schälen und halbieren.

Rot- und Portwein in ein Pfännchen geben. Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner,

Knoblauch und Anisstern zugeben. Sud langsam erhitzen. Leicht köchelnd auf etwa 1/3 einreduzieren.

Gewürze absieben, die Reduktion zurück ins Pfännchen geben. Preiselbeerkompot zugeben und verrühren. Kartoffelstärke zugeben und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Zucker abschmecken.





