Hackbraten

2 EL Bratbutter oder HOLL Bratöl

erhitzte Bratpfanne geben, die Braten auf mittlerer Stufe vorsichtig rundum ca. 10 Min. anbraten

1 besteckte Zwiebel (Lorbeer und Nelken)
Gemüsestücke (Lauch, Sellerie, Rüebli)
evtl. 1 Saucenbein (Knochen)

zugeben, mitbraten

5 dl Bouillon
je 1 EL Majoran und Thymian

zugeben, aufkochen, zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 40 Min. schmoren
Den Braten vor dem Tranchieren zugedeckt 10 Min. ruhen lassen

300 g Rüebli, fein geraffelt
je ½ EL Majoran und Thymian

zugeben, ca. 5 Min. mitdämpfen, herausnehmen, in eine grosse Schüssel geben, auskühlen

800 g Hackfleisch, mager, aus der Region
200 g Kalbsbrät
1-2 Eier
1 ½ KL Salz
Pfeffer, Paprika

zugeben, würzen

Varianten

- Rüebli weglassen oder durch fein gehackte Gemüsereste

ersetzen

- Besteckte Zwiebel, Gemüsestücke und Knochen durch 1 kg klein geschnittene Tomaten ersetzen, diese am Schluss mit der Sauce fein pürieren und nochmals heiss werden lassen (Bouillon auf 3 dl reduzieren)

- Hackfleischmasse ohne Sauce in der Cakeform backen ca. 50 Min. bei 200 °C (Heissluft 180 °C)

Variante Hackfleischplätzchen
Aus der Masse mit nassen Händen Hackfleischplätzchen formen, im heissen Bratfett langsam auf kleiner Stufe 10-15 Min. braten.**Geeignet für:** Fleisch, Resteverwertung
Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung