AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	70 Min.	ganzjährig	Schweiz

GROSIS RINDSHACKBRATEN



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein beliebter Klassiker mit einer Gemüse-Sauerrahmsauce. Ein preiswertes Gericht für eine grössere Tischrunde.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 EL	Butter	1 TL	Mehl, zum Bestäuben
1	Zwiebel, gehackte	2 EL	Bratbutter
1 Zehe	Knoblauch, gehackter	3 dl	Rindsbouillon
800 g	Rinds-Hackfleisch	1 dl	Weisswein
4 EL	Petersilie, gehackte	125 g	Sauerrahm
2	Ei, verquirltes	1	Karotte
120 g	Brot, vom Vortag	1	Zwiebel, mit Nelken
0.3 TL	Muskatnuss, gemahlen	50 g	Sellerie
1 TL	Thymian, fein gehackter		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Hackfleisch in Schüssel geben und mit Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Ei und in Milch aufgeweichtem Brot vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Thymian würzen und zu einem Braten pressen. Mit Mehl bestäuben.
2. Schmortopf mit Butter im Ofen bei 220° C heiss werden lassen. In Pfännchen 2 EL Bratbutter erhitzen. Topf aus Ofen nehmen, Hackbraten hineinlegen und mit heisser Bratbutter übergiessen.
3. Topf in den Ofen und geben und 15 Min. ohne Wenden anbraten. Hitze auf 160° C reduzieren. Topf herausnehmen und Karotte, Sellerie, mit Nelke besteckte Zwiebel, Wein und Bouillon in den Topf geben. Deckel aufsetzen und 40 Min. schmoren.
4. Braten aus dem Topf nehmen und Bratensatz durch Rühren vom Boden lösen. Sauerrahm einrühren. Hackbraten in dicke Scheiben schneiden und mit Sauce servieren.