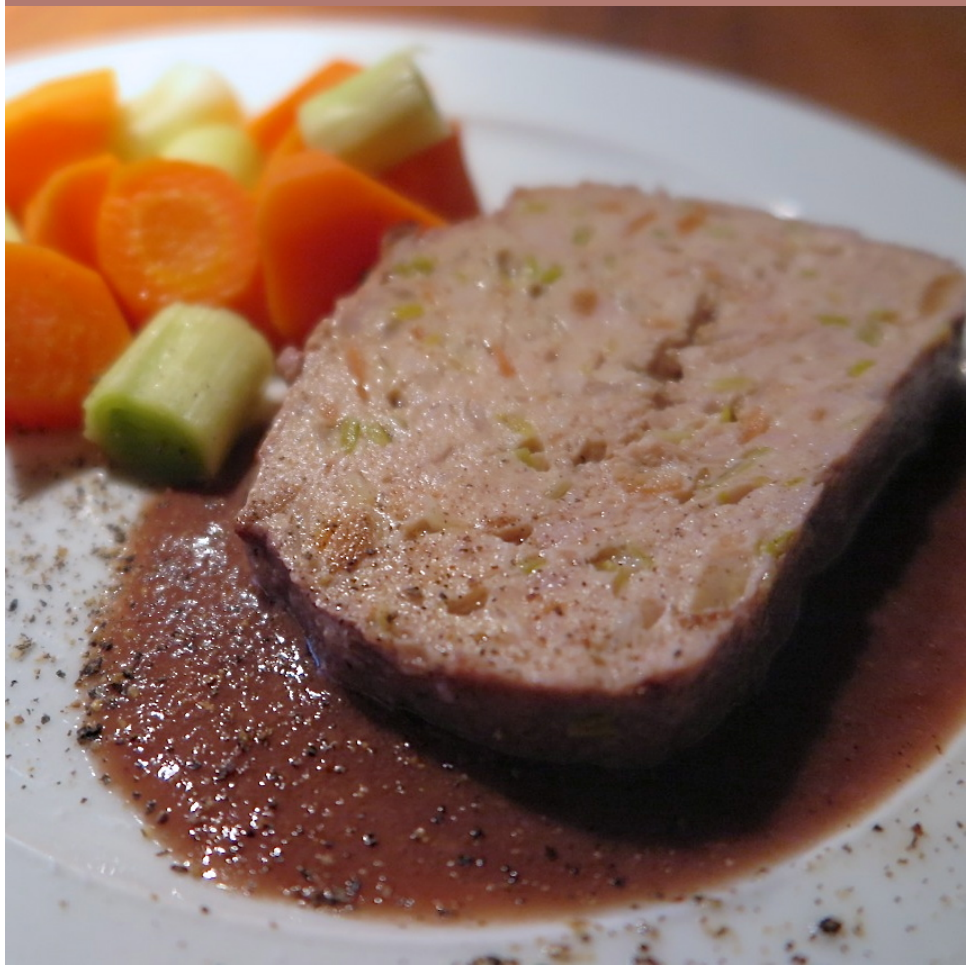
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	70 Min.	ganzjährig	Schweiz

KALBSHACKBRATEN



Rezept: Bruno Arnold - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mit Sauce und Kartoffelstock, DAS Sonntagsgericht der 1960er Jahre. Dieser Hackbraten mit einem hohen Anteil an Kalbsbrät wird garantiert nicht trocken.

ZUTATEN (8 PERSONEN)

400 g	Kalbsschulter, gehackt	100 g	Rüebli, sehr fein gewürfelt
600 g	Kalbsbrät	100 g	Zwiebel, sehr fein gewürfelt
3	Brötchen, mind. 1 Tag alt	5 dl	Kalbsfond
1 dl	Milchwasser	2 dl	Rotwein
3	Eier	50 g	Butter
150 g	Lauch, sehr fein gewürfelt		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Brötchen in einer Milch-Wasser-Mischung einweichen.
2. Lauch, Karotten und Zwiebel sehr fein würfeln.
3. Brot gut ausdrücken und in kleine Stückchen zerzupfen.
4. Das Fleisch, das Brät, die Gemüsewürfelchen (Brunoises), das Brot, Salz und Pfeffer sowie nach und nach die Eier in einer Schüssel sorgfältig durchkneten. Der Teig muss relativ trocken sein, sonst fällt der Braten auseinander.
5. Aus der Masse einen Braten formen und in eine Form legen. Kalbsfond und Wein dazu giessen und 30 Min. im vorgeheizten Ofen bei 220-250 °C garen. In den letzten 5 Min. für die Bildung einer Kruste den Grill zuschalten.
6. Die Sauce aufkochen. Kalte Butter in kleinen Dosen einrühren, bis die Sauce sämig ist. Den Hackbraten in mind. 2 cm dicke Scheiben aufschneiden.

TIPP: Es lohnt sich, eine grössere Menge zuzubereiten. Den Rest