Hackbraten mit Kartoffelstock

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 5 min
Aktivzeit: 45 min
Einfach

Zutaten

für 6 Personen

1 kg	Hackfleisch vom Schweizer Rind
2 Scheiben	Toastbrot
0.5 dl	Milch
2	Zwiebeln
1 EL	Butter
300 g	Rüebli
300 g	Sellerie
1 Bund	Peterli
2 EL	Senf
1 EL	edelsüsses Paprikapulver
1 EL	getrockneter Majoran
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	HO-Sonnenblumenöl
2 EL	Tomatenpüree
2 dl	Rotwein
6 dl	Rindsbouillon
1.2 kg	mehligkochende Kartoffeln
3 dl	Halbrahm
	Muskat

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

641	kcal
43 g	Eiweiss
37 g	Kohlenhydrate
31 g	Fett

enthält Gluten
enthält Laktose

Wem die Sauce zu dünnflüssig ist, kann sie vor dem Servieren in eine Pfanne geben, aufkochen und mit etwas Mehlbutter oder kalt angerührter Speisestärke binden.

Zubereitung

1. Toastbrot in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch darüber giessen und alles gut mischen. 10 Minuten ziehen lassen.

2 Zwiebeln schälen und hacken. In einer Pfanne in der warmen Butter die Zwiebeln glasig dünsten. Zwiebeln zum Toastbrot geben.

3 Rüebli und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Peterli hacken.

4 Backofen auf 230 °C Umluft oder Ober-/Unterhitze vorheizen.

5 Hackfleisch in eine Schüssel geben, zusammen mit Toastbrot, Zwiebeln, Peterli, Senf, Paprika, Majoran sowie Salz und Pfeffer kräftig durchkneten, damit die Masse gut bindet. Dann daraus einen Braten formen und mit Öl rundum einstreichen.

6 Hackbraten in eine ofenfeste Form geben und das Gemüse drum herum verteilen. Den Hackbraten auf der mittleren Rille im vorgeheizten Backofen 15 Minuten anbraten. Anschliessend Tomatenpüree, Rotwein und Bouillon beifügen und die Hitze auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) reduzieren und weitere 40 Minuten garen. Zwischendurch den Hackbraten mit Flüssigkeit übergiessen.

7 Inzwischen Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen.

8 Wenn die Kartoffeln weich sind, den Rahm in einer grossen Pfanne aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffeln in ein Sieb abgiessen, dann sofort durch das Passevite in den heissen Rahm drücken. Kartoffelstock glatt rühren und warmstellen.

9 Den Hackbraten in Scheiben schneiden. Mit Kartoffelstock sowie Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce umgiessen.