Hackbraten mit Preiselbeer-Rahmsauce

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 2 h

Aktivzeit: 1 h

Mittel



Zutaten

für 6 Personen

500 g	Hackfleisch vom Schweizer Rind
500 g	Hackfleisch vom Schweizer Schwein
1	Zwiebeln, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, gehackt
2 EL	Bratbutter
2	Toastbrotscheiben, klein gewürfelt
2 dl	Vollrahm
2	Eier
0.5 TL	Pfeffer
1 EL	Salz
1 EL	Senf
1 EL	Majoran, getrocknet
1 EL	Paprikapulver
1 EL	Zwiebel, fein gehackt
2 EL	Butter
1 1/2 EL	Mehl
2 dl	Rotwein
4 dl	Fleischbouillon
2	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
2 dl	Vollrahm
4 EL	Preiselbeer-Konfitüre
	Salz, Pfeffer
500 g	feine Nüdeli (Linguine)
2 EL	Butter

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

Kräuter für die Garnitur, z. B. Peterli

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1009 kcal
52 g Eiweiss
72 g Kohlenhydrate
54 g Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch in einer Bratpfanne in Bratbutter anbraten. In eine Schüssel geben, Toastbrot bis und mit Paprika beigeben, gut mischen. Fleisch beigeben, von Hand kräftig durchkneten, damit die Masse gut bindet. Zu einem kompakten Braten formen und in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform von 25–30 cm legen.

2. In der Mitte des auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens ca. 1 Stunde braten.

3. Zwiebel in warmer Butter andünsten. Mehl dazugeben und kurz mitdünsten. Wein und Bouillon unter kräftigem Rühren in die Mehlschwitze giessen, Wacholder und Lorbeer beigeben, ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren Rahm und Konfitüre unter die Sauce rühren, würzen.

4. Nüdeli nach Packungsanleitung in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, Butter daruntermischen.

5. Fleisch tranchieren, mit Sauce und Nüdeli servieren, mit Kräutern garnieren.