

# 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** Toastbrotseiben, 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

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://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 begeben, gut mischen. Fleisch begeben, 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 begeben, 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.