

Kürbis-Fleischkäse mit Gravy-Sauce



Meine Wahl.

 Gesamtzeit: 1 h 10 min

 Aktivzeit: 40 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 800 g** Brät vom Schweizer Kalb
- 350 g** Kürbis, gerüstet gewogen
- 2** Frühlingszwiebeln
- 1 Bund** gemischte Kräuter, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Oregano, Basilikum usw.
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1** mittlere Zwiebel
- 100 g** braune Champignons
- 1 EL** Butter
- 1 TL** Mehl
- 1 EL** Tomatenpüree
- 1 dl** Weisswein
- 3 dl** Rindsbouillon
- 300 g** feine Nudeln

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 857** kcal
- 45 g** Eiweiss
- 64 g** Kohlenhydrate
- 43 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

Tipp

Unbedingt eine Cakeform verwenden, die dicht ist, sonst läuft beim Backen gerne Saft aus. Nicht geeignet ist deshalb eine in der Länge ausziehbare Form. Als Alternative eignet sich eine Einweg-Alu-Form oder auch eine kleine Gratinform, die zwar einen leicht flacheren, aber nicht weniger guten Fleischkäse ergibt.

Zubereitung

- 1** Kürbis an der Röstiraffel fein reiben. Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün hacken. Kräuter ebenfalls hacken. Diese Zutaten mit dem Kalbsbrät in eine Schüssel geben, gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kürbis-Brät in eine leicht gefettete Cakeform von etwa 20 cm Länge (siehe Tipp) füllen und glatt streichen.
- 2** Den Kürbisfleischkäse im 180 °C heissen Backofen 45 Minuten backen.

- 3 Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Pilze rüsten und in Scheiben schneiden.
- 4 In einer Pfanne in der heissen Butter Zwiebel und Pilze anbraten, bis sie schön braun sind. Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Mehl untermischen und mit Weisswein sowie Bouillon ablöschen. Die Sauce 10 Minuten köcheln lassen.
- 5 Die Sauce in einen hohen Becher giessen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb wieder in die Pfanne passieren. Die Sauce sollte eine dickliche Konsistenz haben, sonst lässt man sie nochmals etwas einkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgiessen und warm stellen.
- 7 Den entstandenen Bratensaft des Fleischkäses zur Sauce geben und die Sauce nochmals aufkochen. Fleischkäse in Scheiben schneiden, mit Nudeln und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.