

## Hackbraten an Rotweinsauce

Erstklassige Zutaten sind ausschlaggebend! Deshalb essen viele Feinschmecker Hackbraten nur zu Hause. Reservieren Sie 1 dl Wein, welchen Sie zum Essen ausgewählt haben für den Braten. So bilden Sie eine harmonische Brücke!

### Zutaten, Vorbereitungsarbeiten und Herstellung

2	Brotscheiben in Milch einweichen (braucht ca. 1 dl)	Überschüssige Milch abgiessen und Brot zerdrücken
1	Ei	
1	kleine Schalotte	gehackt
2 EL	gehackte, gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Liebstöckel, Majoran, Thymian, Rosmarin)	Rosmarin gibt ein kräftiges Aroma!
1 TL	Kräutersalz	
10 Umdrehungen	Pfeffer aus der Mühle	
¼ TL	Paprikapulver	
1 ½ EL	Senf	
500 g	Hackfleisch	<b>1</b> Das Ei verquirlen. Dann die Kräuter, den Senf und das zerdrückte, eingeweichte Brot und zum Schluss das Hackfleisch untermischen. Aus der Masse einen „Laib“ formen. (alles in einer Schüssel, anfangs Mixer mit den „feinen“ Rührern bestücken und dann mit den Teigknetereinsätzen weiterfahren. Den Laib von Hand formen.
	Mehl/Paniermehl	<b>2</b> Den Laib mehlen und in Paniermehl wenden.
1	Gemüsegarnitur (z.B. eine mit Lorbeerblatt + Nelke besteckte Zwiebel, 2 Rübli, Knollensellerie)	<b>3</b> Zwiebel vorbereiten und bestecken, Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden.
1 dl	Rotwein	bereit halten
2.5 dl	Rindfleischbouillon	bereithalten
1 kleines Stück	Bratbutter	

**4** in einem Bräter oder einer Bratpfanne die Bratbutter heiss werden lassen (ca. Stufe 4-5) und den Hackbraten rundum in etwa 10 Min. anbraten (damit rundum schön braun, ergeben sich etwa 3 x 3 Min., nach 3 Min. also weiter drehen). Gemüse gegen Ende der 10 Min. gleich kurz mitdünsten (im freien Bereich der Bratpfanne).

**5** Nun mit dem Rotwein und der Bouillon ablöschen

**6** Zugedeckt ca. 1 Std. bei kleiner Hitze schmoren lassen. Den Braten in der „Halbzeit“ wenden und ab und zu mit dem sich bildenden Fond übergiessen.

**7** Braten (+ev. Gemüse) herausnehmen und warm stellen (Backofen 80 °C). Den entstandenen Fond nach Wunsch noch mit Bratensaucenpulver oder Maizena express dunkel (Menge nach „Packungsbeilage“ für die noch vorhandene Flüssigkeit, jedoch lieber weniger als mehr. Beachten Sie, dass in den Mischungen oft schon Salz enthalten ist...) binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Braten aus dem Ofen nehmen, tranchieren und mit der Sauce übergossen servieren. Viele legen den Braten wieder in die Sauce oder nehmen den Braten zum Binden der Sauce gar nicht erst heraus. Das ist Ansichtssache und wird dem „Koch“ überlassen! 😊