



# Gefüllter Hackbraten

Hauptspeisen, KSW 01.04.2016

**Vorbereitung** 30-45 · **Kochen** 45 · **Portionen** 6-8 · **Schwierigkeitsgrad** Mittel

## ZUTATEN

100 g Weissbrot, ohne Rinde

1 1/2 dl warmes Wasser

### HACKFLEISCHMISCHUNG

600 g gehacktes Rindfleisch

100 g Schweinsbratwurstbrät

1 Zwiebel, sehr fein gerieben

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 Bund Petersilie, fein gehackt

3/4 - 1 EL Salz, wenig Pfeffer

1/4 TL Cayennepfeffer

1 TL Majoranpulver

2 EL pikanter Senf

2 kleine Eier

100 g tiefgekühlte, feine ERBSLI

reichlich siedendes Wasser

1 Suppenlauch, längs halbiert

1 Kalbsbratwurst

evtl. wenig Paniermehl

## ZUBEREITUNG

Brot in grosser Schüssel ca. 10 Minuten einweichen, fein hacken, in die Schüssel zurückgeben.

Die HACKFLEISCHMISCHUNG zum Brot geben, Masse sehr gut kneten .

Die ERBSLI zuletzt unter die Masse mischen.

Grünen Teil des Suppenlauch im siedenden Wasser 2 Minuten blanchieren, kalt abspülen, mit Haushaltspapier trocknen. Restlichen Lauch beiseite legen.

Enthäutete Kalbsbratwurst mit den Lauchstreifen einwickeln.

Braten Formen: Masse zu leicht flacher Rolle, etwas länger als die Wurst, formen, mit Löffel Längsfurche bilden, Wurst hineinlegen. Masse darüber zudrücken. Braten mit der Nahtstelle nach unten in die gefettete Brasière legen.

Evtl. wenig Paniermehl über den Braten streuen.

Braten: Brasière unbedeckt in die Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens geben.

Rotwein, übriger Lauch in Stücken, Rüeblü und Lorbeerblätter nach ca. 15 Minuten zum Braten geben, diesen noch 30 Minuten offen garen, hin und wieder mit dem Wein übergiessen.

Gesamtbratzeit: 45 Minuten. Braten herausnehmen, zudecken, ca. 10 Minuten ruhen lassen. Sauce zubereiten

\*\*Sauce nach Belieben verrühren, in die in eine Pfanne ab gesiebte, kochende Flüssigkeit einrühren.

## NOTIZEN

Garnitur: Braten nach Belieben mit blanchierten Lauchstreifen verzieren.

Als Hauptgericht, z.B. mit Lauchgemüse und Kartoffelstock.

.....  
2 dl Rotwein  
.....

übriger Lauch, in Stücken  
.....

1 Rüebli, in Stücken  
.....

2 - 3 Lorbeerblätter  
.....

-----  
.....  
Sauce, nach Belieben\*\*  
.....

1 TL Maizena  
.....

2 - 3 EL Rahm