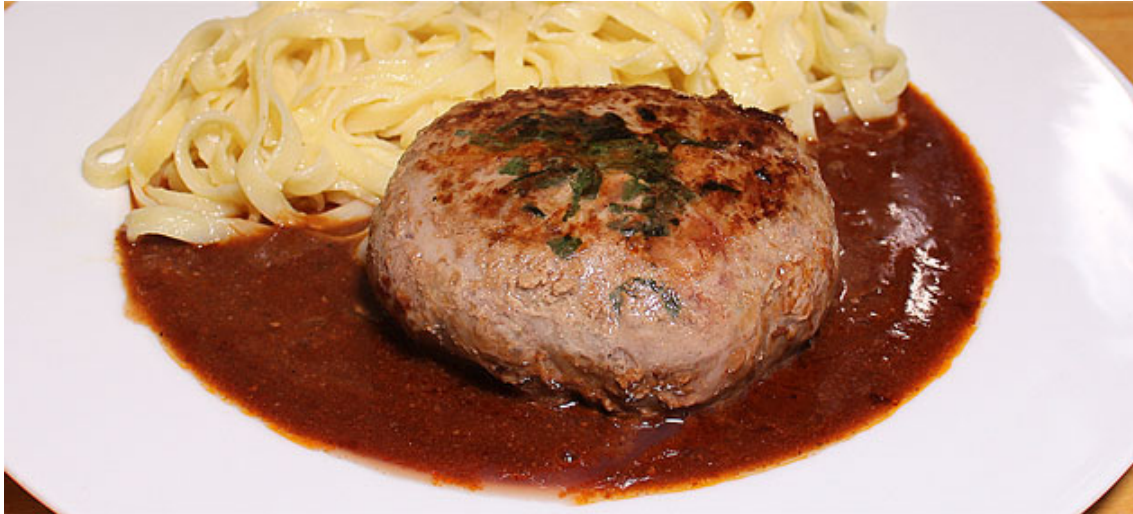




Hackfleisch-Adrio an Portweinsauce

Rindshack- und Schweinshackfleisch ergänzen sich gut: Das Rindshack gibt einen kräftigen, guten Geschmack und das Schweinshack liefert Saft. Es reicht wenn das Hackfleisch ohne Brot oder Paniermehl, sondern nur mit einem Ei gebunden wird, das Schweinsnetz hält auch grössere Ballen gut zusammen, auch wenn das Hackfleisch nicht so kompakt ist.

Das Schweinsnetz ist netzartiges Fettgewebe aus dem Bauchfell. Auf Nachfrage oder Vorbestellung bekommt man es bei den meisten Metzgern.

Die Adrios werden zuerst angebraten und danach in einer kräftigen Sauce mit reichlich Portwein geschmort. Sie haben mit den hiesigen Adrios, die mit Kalbsbrät zubereitet werden, wenig gemeinsam, vielmehr ähneln sie dem [Atriau aus Savoyen](index.php?id_kat=25&id_rez=1236).

Zutaten (2 Portionen)

360g	Hackfleisch gemischt Schwein/Rind
60g	Zwiebel
1	Ei
1Tl	Zimt
1Tl	Paprika mild
1Tl	Majoran getrocknet
1Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer
	Petersilie
	Schweinsnetz
	Bratbutter

Sauce:

40g	Zwiebel
3Tl	Tomatenpüree
1dl	roter Portwein
1dl	Rotwein
1dl	kräftige Rindsbouillon
1-2	Prisen Zucker
1/2Tl	Maizena
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Adrio:

Zwiebel hacken und in Bratbutter dünsten bis sie leichte braune Spuren zeigt, etwas auskühlen lassen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben, Zwiebel, Ei, Zimt, Majoran und Senf zugeben und von Hand gut verkneten bis die Masse ballig wird und kaum mehr an den Händen klebt. Mit Salz (ca. 3/4Tl) und Pfeffer abschmecken und nochmals verkneten. 1 Stunde ziehen lassen.

Schweinsnetz auslegen und zu zwei Stücken schneiden. Etwas Petersilie hacken und in die Mitte der Schweinsnetze geben. Hackfleisch zu zwei Kugeln formen, auf die Schweinsnetze legen und leicht flach drücken, Schweinsnetze darüber schlagen und überschüssiges Netz wegschneiden.

Adrios bei mittlerer Temperatur in nicht zu knapp Bratbutter beidseitig ca. 4 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Sauce:

Zwiebel für die Sauce hacken und in der gleichen Pfanne leicht anrösten, Tomatenpüree zugeben, vermischen und ca. 3 Minuten mitdünsten.

Portwein, Rotwein und Bouillon zugiessen und kräftig aufkochen. Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren und zur Sauce geben. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Adrios in die Sauce legen und leicht köchelnd 10 Minuten schmoren.









