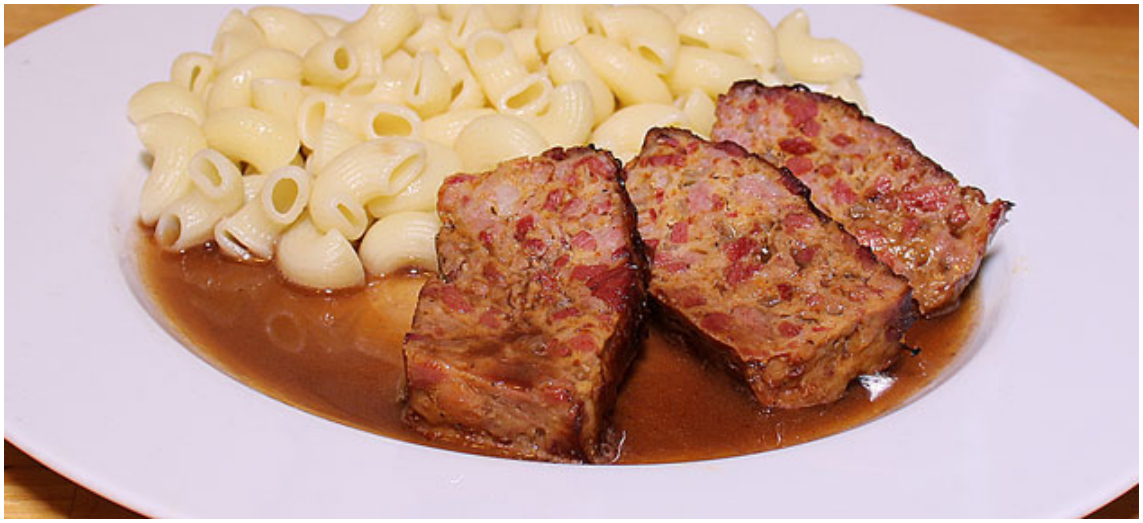


Hackbraten mit Brät, Zunge und Speck an Rotweinsauce

Es ist kein klassischer Hackbraten und auch kein Fleischkäse. Eben etwas dazwischen. Zudem wird er anstelle von Hackfleisch mit dem groben Brät einer Schweinsbratwurst zubereitet, dieses ist bereits gut gebunden, zusammen mit dem Brät wird der Hackbraten damit auch ohne Zugabe von Ei und eingeweichtem Brot kompakt und fällt beim Schneiden nicht auseinander. Dazu kommen klein gewürfelte Rindszunge und Speck, sie geben dem Braten einen guten, rustikalen Geschmack und Biss.

Angerichtet wird der Hackbraten mit einer kräftigen Rotweinsauce, gewürzt mit Zwiebel, Thymian und Lorbeer ? Ein Genuss für Gaumenfreunde, die das Währschafte lieben.

Zutaten (2-3 Portionen)

1	Schweinsbratwurst, 120g
200g	Kalbsbrät
80g	Rindszunge
60g	Kochspeck
40g	Zwiebel
1Tl	Paprika mild
1Tl	Dijon-Senf
	Pfeffer
	Bratbutter

Sauce:

40g	Zwiebel
1,5dl	Rotwein
2dl	Hühnerbouillon
5	Zweige frischer Thymian
2	Lorbeerblätter
1-2	Prisen Zucker
1/2Tl	Maizena

30g	kalte Tafelbutter
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Hackbraten:
Rindszunge und Kochspeck zu kleinen Würfelchen schneiden. Zwiebel hacken. Bratwurst längs aufschneiden, die Haut abziehen und das Brät zerzupfen.

Speckwürfelchen und Zwiebel zusammen leicht andünsten bis die Zwiebel glasig ist und der Speck leichte Röstspuren zeigt. Auskühlen lassen.

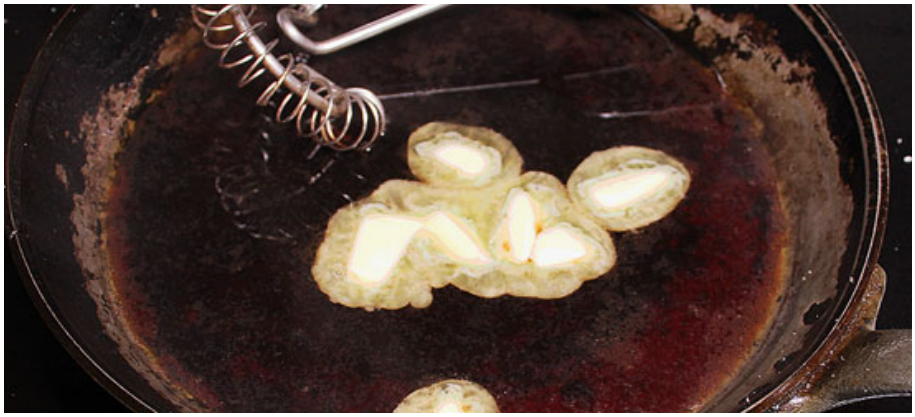
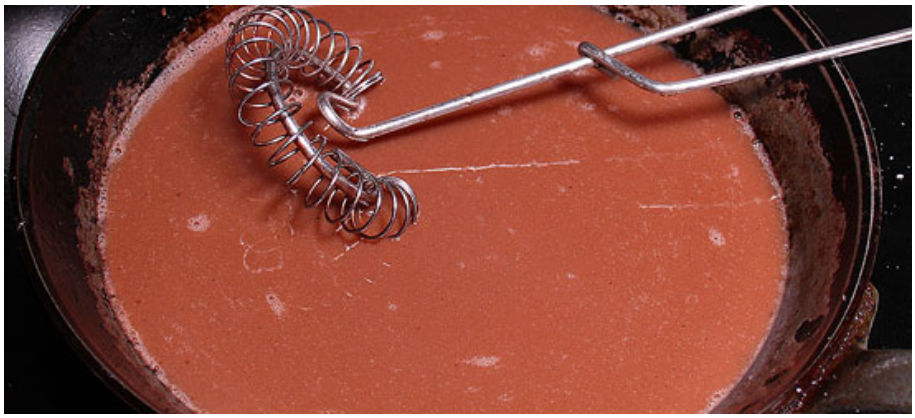
Kalbsbrät, Brät von der Bratwurst, Zunge und Speckwürfelchen in eine Schüssel geben, Senf und Paprika zugeben und mit wenig Pfeffer würzen. Masse gut vermischen.
Viel Gewürz brauchts nicht, da Bratwurst, Brät und Speck bereits gewürzt sind.

Eine Backform für ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen. 1/2El Bratbutter schmelzen und die kalte Form damit auspinseln. So haftet die Butter gut an der Form.

Ofen auf 180° vorheizen.

Hackfleischmasse in die Form einfüllen und in der Mitte des Ofens 30 Minuten backen. Temperatur auf 220° erhöhen und weitere 10 Minuten backen, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat. Hackbraten aus dem Ofen nehmen und vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.
Bei einem grösseren Braten, z.B. mit der doppelten Menge, die Backzeit bei 180° auf 40 Minuten erhöhen.

Sauce:
Zwiebel leicht anrösten. Rotwein und Bouillon dazugiessen, Thymian und Lorbeer zugeben und lebhaft köchelnd etwa auf die Hälfte einreduzieren. Lorbeer und Thymian aus der Sauce fischen und die Sauce absieben. Sauce nochmals leicht aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, Maizena in wenig Wasser auflösen und zugiessen, 2 Minuten köcheln lassen. Kochplatte ausschalten. Sobald die Sauce nicht mehr köchelt, die kalte Butter stückenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren.

Hackbraten aufschneiden, anrichten und mit der Sauce übergiessen.

Hühner-Bouillon
Bouillon de poule
Brodo di pollo
LES GRANDS DIGNITAIRES
Port of Spices
Geräucherter Paprika
THOMY