

Hackbraten (Kartoffelstock/galsierte Rüebl)

Hackbraten (Kartoffelstock/galsierte Rüebl)

Zutaten (für 4 Personen)

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 90 Min.

Menu: [12.02.2020](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Quelle: Markus Lüthi Raben Luzern

Zutaten (4 Personen):

Braten:

800 g gehacktes Rindfleisch

400 g gehacktes Schweinefleisch

Erdnussöl

2 St mittlere Zwiebeln

2 St grosse Karotten

1/4 Knollensellerie

1/3 Lauch

1 Bd gehackter Peterli

Salbei, Thymian, Majoran, alles gehackt

2 Eier

1 Tasse warme Milch

2 Weggli

Salz

Pfeffer

Paprika

Sauce:

1 feingehackte Zwiebel

200 g Eierschwämme oder Champignons gehackt

Weisswein

2 dl Bratensauce

Rahm

Zubereitung

Braten:

1. Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Petersilie und Kräuter fein hacken und zusammen im Oel andämpfen. Die Weggli in der Milch einweichen und auskühlen lassen.

2. Alles zusammen mit dem Fleisch und den Eiern gut durchmischen, würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika und zu 2 Braten formen.

3. Bratgeschirr mit Oel auspinseln Die beiden Braten in die Mitte der Pfanne geben. Den Backofen auf 220 ° C ca. 10 Minuten vorheizen. Die Bratpfanne in die Mitte des Ofens schieben und bei 220 ° C, je nach Grösse der Bratenstücke, 40-50 Minuten braten. Nach ca. 40 Minuten den Ofen auf 240 ° C stellen.

Sauce:

4. Oel erhitzen. Zwiebeln und Pilze darin andämpfen. Mit wenig Weisswein ablöschen. Bratensauce beimengen, leicht einkochen.

5. Mit Rahm verfeinern.

Glasierte Rüebl Ohne Rezept

Kartoffelstock Ohne Rezept

Hackbraten (Kartoffelstock/galsierte Rüebl)

Rezept: Markus Lüthi Raben Luzern