

TESSINER HACKBRATEN

ZUTATEN: für 4 - 5 Personen

400 g Rindfleisch, gehackt
250 g Schweinefleisch, gehackt
Brät einer rohen Schweinsbratwurst, evt. beim Metzgermeister vorbestellen
1 Scheibe Weissbrot, eingeweicht und ausgedrückt
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian
3 El Paniermehl
3 El Speisefettcrème "Le Maître Boucher"
Je 1 Rüebli, Selleriestück, Lauch und Zwiebel
Knoblauchzehen
3 dl Rotwein
Je 1 - 2 TL Thomy
Tomatenpüree und Senf

ZUBEREITUNG:

Fleisch mit nassen Händen mit Gewürzen, Ei und Brot vermengen und zu Braten formen. In Paniermehl wenden. In Bratkasserolle in Speisefettcrème ringsum anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

In verbleibender Speisefettcrème zerkleinertes Gemüse Farbe annehmen lassen. Wein zugießen, Tomatenpüree und Senf unterrühren.

Hackbraten auf Gemüse setzen. Zugedeckt ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze in Ofen oder auf Herd garen.

DER TIPP:

Der Hackbraten wird lockerer, wenn das Fleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes gedreht wird. Ist es zu fein gehackt, wird der Hackbraten ähnlich wie ein Fleischkäse.