

## Hackbraten mit Kartoffelstock



© le menu

## ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

SCHMOREN: ca. 40 Minuten

KOCHEN: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Brattopf mit Deckel

Hackbraten

80 g Halbweissbrot vom Vortag

1 dl Milch, heiss

600 g gemischtes Hackfleisch (Rind, Schwein)

2 Eier

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Bund Petersilie, fein gehackt

2 EL Majoran, fein gehackt

3 EL Paniermehl

1 TL Salz

Wenig Pfeffer

Wenig Paniermehl

1 EL Bratbutter

1,5 dl Fleischbouillon

1½ dl saurer Most ohne Alkohol

1 dl Saucenhalbrahm

Salz, Pfeffer

2 Prisen Zucker

Kartoffelstock

1 kg mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Stücken

2,5 dl Milch

40 g Butter

Muskatnuss

Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1 Hackbraten: Brotrinde wegschneiden, Brotinneres mit der Milch übergiessen, 5–10 Minuten stehen lassen. Brot gut ausdrücken, in eine Schüssel geben.

2 Fleisch und alle Zutaten bis und mit Pfeffer begeben, von Hand gut kneten. Auf wenig Paniermehl zu einem Hack-braten formen.

3 Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Hackbraten bei mittlerer Hitze rundum 10 Minuten anbraten. Bouillon und Most in einem Brattopf aufkochen. Braten begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Minuten schmoren. Braten gelegentlich wenden.

4 Braten herausnehmen, zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Sauce absieben, zurück in den Topf giessen, evtl. etwas einköcheln. Saucenhalbrahm dazugiessen, aufkochen, würzen.

5 Kartoffelstock: Kartoffeln in siedendem Salzwasser 15–20 Minuten weich kochen. Kartoffeln sehr gut abtropfen lassen. Milch und Butter in derselben Pfanne aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Kartoffeln durchs Passevite in die Flüssigkeit treiben, luftig schlagen, würzen.

6 Hackbraten tranchieren, mit dem Kartoffelstock und der Sauce anrichten.

### Tipp

Wenn kein Passevite zur Verfügung steht, die Kartoffeln mit den Schwingbesen des Handrührgerätes verrühren.

## NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 820 , Fett 44g , Kohlenhydrate 60g , Eiweiss 43g

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)