

Schweizer **LandLiebeTV** *Rezept*

Hackbraten mit Rüeblli, dazu Kartoffelstock

4 Personen

2 Schalotten

3 Zweige Thymian

1 EL Butter

1 Weggli von gestern

wenig Milch zum Einweichen

1 Ei

3 EL grober Dijonsenf

2 Rüeblli, grob geraffelt

600 g gemischtes Hackfleisch (Schweins und Rinds)

1 Bund Petersilie

1 EL Mehl

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln

3 dl Milch

100 g Butter

Salz, Muskatnuss

2 dl trockener Rotwein, z.B. Pinot noir

1 dl Kalbsjus

Schalotten und Thymian fein hacken, in Butter 5 Minuten dünsten, auskühlen lassen.
Weggli würfeln, in wenig Milch 5 Min. einweichen. Ei, Senf und das Weggli gut vermengen.

Geraffeltes Rüeblli, Fleisch, Petersilie, Mehl, Salz, Pfeffer, Schalotten und Eimasse gut verkneten, in eine Cakeform geben und 45 Minuten bei 160 Grad im vorgeheizten Ofen schmoren.

Für den Stock die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser 20 Min. weich kochen.
Abgiessen und kurz ausdämpfen lassen. Milch mit Butter erhitzen und Kartoffeln hinein passieren, luftig schlagen, mit Muskat und Salz abschmecken. Hackbraten aus der Cakeform nehmen, unter Alufolie 10 Minuten ruhen lassen. Bratensaft aus der Form, Rotwein und Jus auf die Hälfte einkochen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Den Hackbraten in Scheiben schneiden und mit dem Kartoffelstock, der Sauce und saisonalem Gemüse servieren.