



HACKBRATEN AN ROTWEINJUS

Für 4 Personen

Zutaten:

4 EL Haferflocken
ca. 1 dl warmes Wasser
500 gr gehacktes Hackfleisch, gemischt
1 Zwiebel, gehackt
1/2 Bund Peterli (Petersilie)
1 Rüebli (Karotte), fein geraffelt
1 Ei
1 1/2 TL Salz, etwas Knoblauchpulver
Pfeffer aus der Mühle
Sauce;
3 dl Rindsfond
5 dl Rotwein
3 Zweige Rosmarin
1 EL Tomatenpüree
1 TL Zucker
1 EL Balsamico-Creme
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter
etwas gehackte Petersilie



Zubereitung:

In einer Schüssel die Haferflocken geben mit dem Wasser kurz einweichen. Das Fleisch, die Zwiebel, die Karotte und die Petersilie dazugeben. Ebenso das Ei, das Salz, den Knoblauchpulver und den Pfeffer. Nun alles mit den Händen gut vermischen und zu einem länglichen Braten formen. In eine bebutterte Form geben und im Ofen bei 200 Grad/mittlere Rille 40-45 min. backen. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dazu der Rinderfond mit dem Rotwein, dem Rosmarin, dem Püree in einer hohen Pfanne aufkochen und bei mittlerer Hitze zur Hälfte einkochen. Nun mit dem Zucker, der Balsamico, dem Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Butter und die Petersilie zufügen, cremig verrühren. Alles auf Teller schön anrichten. Dazu passt; Spätzli (siehe seperates Rezept)

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

