

Braten Rezepte

Äpler Hackbraten Mit Kartoffelbrei

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Milchprodukte, Gemüse, Faschiertes, Käse, Kartoffeln

700 g	Faschiertes (Rind- und - Schweinefleisch)	120 g	Vorarlberger Bergkäse - (gewürfelt)
2	Semmeln vom Vortag - (würfelig geschnitten)		Fett für die Form
1 große	Zwiebel (würfelig - geschnitten)	1	Eiklar
	Etwas Butter	250 ml	Weißwein
1 mittelgr.	Karotte (gewürfelt)	1	Halbierte Zwiebel
	Salz, Pfeffer	1	Kartoffeln (evtl. mehr)
	Thymian, Petersilie	1	Karotte
3	Eier	1/2	Lauchstange Butter oder Stärkemehl zum - Binden der Sauce

FÜR DEN KARTOFFELBREI

800 g	Mehlige Kartoffeln	Butter
50 g	Butter	Salz
125 ml	Obers	Muskatnuss
	Etwas Milch	

ZUM GARNIEREN

Geröstete Zwiebelringe	Rosmarin oder Thymian
Schnittlauch	

Semmelwürfel mit etwas Wasser befeuchten. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Zwiebel- und Karottenwürfel darin anschwitzen (die Karotten sollten halb gar sein). Faschiertes, Semmeln, Eier und Zwiebel-Karottenmischung gut vermengen, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Petersilie kräftig würzen, den Käse erst zuletzt begeben. Aus der Fleischmasse einen länglichen Laib formen. In eine hitzebeständige, leicht befettete Form legen, mit Eiklar bestreichen. Halbierte Zwiebel, 1-2 Kartoffeln, 1 Karotte und ½ Lauchstange rund um den Braten legen. Mit etwas Weißwein begießen. Im auf 220 °C vorgeheizten Rohr etwa 75 Minuten braten. Nach einiger Zeit auf 170° C zurückschalten, immer wieder etwas Wasser und Wein nachgießen. Braten noch zwei Mal mit Eiklar bestreichen, das gibt eine besonders schöne Kruste. Für den Kartoffelbrei die rohe Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in wenig Salzwasser weich kochen. Wasser abschütten und die Kartoffeln in den noch heißen Topf passieren. Butter, Obers und warme Milch zugeben, mit dem Schneebesen gut durchrühren, mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die beim Braten entstandene Sauce durchsieben, je nach Dickungsgrad mit Butter oder Stärkemehl binden. Äpler-Hackbraten samt Sauce mit Kartoffelbrei auf Tellern anrichten, mit geröstete Zwiebelringen, Schnittlauch, Rosmarin oder Thymian garnieren. Als weitere Beilage passt gedünstetes Rotkraut.