

# Hackfleisch Rezepte

## Berner Hackfleischschnitte

Anzahl: 4

Gattung: Fleisch

---

|       |                     | Zutaten |                    |
|-------|---------------------|---------|--------------------|
| 1     | mittl. Zwiebel      | 300 ml  | Rotwein            |
| 1     | Essl. Butter        | 200 ml  | Bouillon           |
| 250 g | Rinderhackfleisch   | 1       | Essl. Essig        |
| 250 g | Schweinehackfleisch | 1       | Prise Nelkenpulver |
|       | schwarzer Pfeffer   | 4       | Essl. Rosinen      |
|       | Salz                | 4       | Scheibe Weißbrot   |
| 2     | Essl. Mehl          |         |                    |

---

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen. Das Hackfleisch mit reichlich Pfeffer würzen und unter Wenden anbraten.

Die Zwiebel beifügen, alles mit Salz und wenn nötig noch etwas Pfeffer würzen und kurz weiter braten.

Das Mehl über die Fleischmischung stäuben, darunter mischen und mit dem Rotwein ablöschen. Auf großem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen.

Die Bouillon dazugießen und das Hackfleisch zugedeckt 30 Minuten schmoren lassen. Die Fleischsauce mit Essig und Nelkenpulver würzen.

Die Rosinen beifügen und noch 5 Minuten mitkochen. Die Weißbrotscheiben toasten, auf vier vorgewärmte

Teller geben und das Hackfleisch bergartig daraufschieben.