

Hackfleischbraten

Zutaten (4 Personen):

- 1,2 kg Hackfleisch halb und halb
- 2 altbackene Brötchen
- 2-3 Eier
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
- 4 Bockwürstchen
- 3-4 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 4-5 Eier, hartgekocht
- 250 g Speck, fein gewürfelt
- 3/8 Ltr. Brühe
- 1/8 Ltr. Rotwein
- 100 g saure Sahne
- 1 EL Speisestärke

Zubereitung:

Möhren schälen, langs viertel und in Salzwasser 5 Minuten kochen. Zwiebeln häuten und fein würfeln. Den Speck in einer Pfanne anbraten. Möhren und Zwiebeln zufügen und dünsten.

Brötchen in Wasser einweichen. Hackfleisch mit Speck, Zwiebeln, den Brötchen und den 2-3 Eiern vermischen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Die Hackmasse zwischen Klarsichtfolie zu einem Rechteck von ca. 30x45 cm ausrollen. In die Mitte die hartgekochten Eier aufreihen. Möhren und Würstchen neben die Eier legen. Mit Hilfe der Folie aufrollen, die Enden der Rolle fest andrücken. In einem Bräter rundherum scharf anbraten und im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten braten (lieber etwas länger als zu kurz!). Dabei gelegentlich mit dem austretenden Bratensaft übergießen.

Den Braten warm stellen. Den Bratenfond mit Rotwein ablöschen, durch ein Sieb geben und die Brühe angießen. Einkochen lassen und saure Sahne zufügen. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren, die Sauce damit binden. Eventuell mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Den Braten in Scheiben schneiden, mit der Sauce und Salzkartoffeln servieren.

Quelle:

???