

Hackbraten St. Galler Art

Zutaten:

- 2 Semmeln, altbacken
Milch
- 150 g Kalbsbrät (darauf verzichte ich meistens)
- 600 g Hackfleisch, halb Rind, halb Schwein
Butter
- 200 g Karotten
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Lauch
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 3 dl Bratenfond
- 2 dl Portwein (darauf verzichte ich meistens)
- 2 dl Rotwein, kräftig
- 2 Zweige Rosmarin
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Experimentiervorschrift:

Das Brot in der Milch einweichen.

Die Hälfte von Karotten, Sellerie und Lauch fein hacken und mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und der Petersilie in heißer Butter kurz anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Schüssel geben, das Hackfleisch, das Brät sowie das ausgedrückte Brot dazugeben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Einen Laib formen und in heißer Butter scharf anbraten. Den Hackbraten in einen Bräter geben, das restliche Gemüse grob hacken und mit dem Rosmarin sowie Bratenfond, Portwein und Rotwein ebenfalls in den Bräter geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde bei 200 Grad backen.

Den Braten aus dem Bräter nehmen, die Rosmarinzwige entfernen und die Sauce mit dem Gemüse pürieren. Vor dem Servieren nochmal abschmecken.