

Zutaten

für 4 Personen

2 Scheiben Weissbrot (ohne Rinde, ca. 50 g)

3 EL Milch

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

3 EL Petersilie

1 EL Butter

800 g Hackfleisch (nur Kalb auf Wunsch mit Rind mischen)

2 EL grobkörniger Senf

0.5 TL Edelsüss-Paprika

1 TL Salz

wenig Pfeffer

1 EL Bratbutter

600 g Rüebli

1 Zwiebel

2 Lorbeerblätter

2 Nelken

1 EL Tomatenpüree

2 dl Rotwein

1 dl Fleischbouillon

Salz, Pfeffer, nach Bedarf.

Und so wirds gemacht:

1. Brot in Würfeli schneiden, mit Milch in einer Schüssel

mischen.

2. Zwiebeln schälen, fein hacken, Knoblauch pressen, Petersilie fein

schneiden. Butter im Brattopf warm werden lassen.

Zwiebeln,

Knoblauch und Petersilie ca. 5 Min. dämpfen, in die Schüssel

geben, auskühlen.

3. Fleisch, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer begeben, von Hand gut

kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden,

zu einem ca. 20cm langen Braten formen.

4. Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen.

Hackbraten

rundum ca. 5 Min. anbraten. Braten herausnehmen,

Bratfett

auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.

5. Rübli schälen, längs halbieren, schräg in Stücke schneiden.

Zwiebel schälen, halbieren, je 1 Lorbeerblatt mit einer Nelke in die

Zwiebel stecken. Rübli mit dem Tomatenpüree kurz andämpfen.

Wein dazugiessen, Bratsatz lösen, etwas einköcheln.

Bouillon

dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, Braten und

Zwiebel

beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Min.

schmoren,

würzen. Hackbraten herausnehmen, tranchieren, mit dem

Gemüse anrichten.

Dazu passt: Kartoffelstock.