

# HACKBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK



## Zutaten

(für 4–6 Personen)

### Hackbraten:

600 g gehacktes Rindfleisch  
400 g gehacktes Schweinefleisch  
150 ml Milch  
5 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde  
2 Schalotten, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
50 g Butter  
etwas Majoran, Oregano, Thymian, fein gehackt  
2 TL Senf  
4 Eier (à 53 g)  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen

### Sauce:

6 EL Rotwein  
2 Schalotten, gehackt  
200 ml Jus de Veau (z.B. von Le Saucier)  
200 ml Rinderbouillon  
1 Rüebli, in feine Würfelchen geschnitten  
2 Stangen Stangensellerie, in feine Würfelchen geschnitten  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen

### Kartoffelstock:

1 kg rohe, geschälte Kartoffeln  
70 g weiche Butter  
250 ml Milch, erhitzt  
100 ml Rahm  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Muskatnuss, frisch gemahlen

## Hackbraten

Fleisch 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur annehmen kann.

Toastbrot in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die lauwarml Milch dazugiessen, umrühren und einweichen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch in der Butter andünsten, die fein gehackten Kräuter dazugeben und anschliessend zum eingeweichten Toastbrot geben. Alles gut vermengen.

Hackfleisch in eine grosse Schüssel geben, die Brotmischung und die Eier hinzufügen. Alles gut vermengen, am besten von Hand, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Falls die Masse etwas zu feucht ist, kann man etwas Paniermehl daruntermischen.

Eine Cakeform ausbuttern und ein Backpapier hineinlegen (durch das Ausbuttern verrutscht das Backpapier nicht, wenn man die Hackfleischmischung einfüllt und festdrückt).

Die Hackfleischmischung in die Cakeform geben, mit angefeuchteten Fingern festdrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene 50 Minuten braten. Anschliessend den Hackbraten von oben 10 Minuten unter dem Grossgrill bei 240°C bräunen.

## Sauce

Für die Sauce den Rotwein mit den Schalotten einköcheln lassen. Den Jus de Veau und das Bouillon dazugiessen und auf etwa 300 ml einkochen. Die Gemüsegewürfelchen dazugeben, nochmals kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf kleiner Stufe warmhalten.

Tipp: Wer mag, kann auch noch den Fleischsaft vom Hackbraten aus der Cakeform zu der Sauce giessen.

## Kartoffelstock

Die Kartoffeln in gleich grosse Stücke schneiden und in Salzwasser 12–15 Minuten weichkochen. Kartoffeln in ein Sieb abschütten und etwas ausdampfen lassen. Die noch heissen Kartoffeln durchs Passe-vite drehen.

Die Butter mit der heissen Milch und dem Rahm zu den Kartoffeln geben und mit einer Kelle glattrühren. Nicht die ganze Flüssigkeit auf einmal dazugiessen. Je nach Konsistenz nochmals Flüssigkeit hinzufügen und umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.