

HACKBRATEN

Ingrédients :

500g de viande hachée (à parts égales de porc, boeuf et veau)

100g de mie de pain un peu rassis, oignons, persil

1 à 2 oeufs, sel, poivre, romarin, noix de muscade, zeste de citron, marjolaine, ail
Mélanger avec les mains humides la viande hachée avec le sel, ajouter la mie de pain trempée légèrement dans un peu d'eau (ou de lait).

Faire revenir les oignons coupés fin et le persil dans du beurre. Les ajouter aux oeufs, sel, poivre, romarin, noix de muscade, marjolaine et zeste de citron. Mélanger tous les ingrédients et bien travailler la pâte. On peut rajouter un peu d'ail.

Lier cette viande hachée aux herbes avec deux cuillerées à soupe de chapelure. Lui donner une forme de rôti, le rouler dans la farine. Le poser sur un plat allant au four (ou la plaque), l'arroser de beurre très chaud. Mettre à four bien chaud une heure en arrosant de temps en temps avec du bouillon. Peu avant la fin du temps de cuisson, le badigeonner de crème fraîche. . Ajouter un peu de maïzena à la sauce.

Servir avec pommes de terre et divers légumes ou salades.

Auf Deutsch :

Hackfleisch mit angefeuchteten Händen und etwas Salz durchkneten.

Die eingeweichten Semmeln dazugeben. Feingeschnittene Zwiebel und Petersiliengrün in Butter andämpfen. Ei, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Muskat, Majoran und abgeriebene Zitronenschale zugeben.

Alle Zutaten miteinander vermischen, den Teig gut durcharbeiten . Eventuell mit Knoblauch würzen.

Fleischteig mit 2 Esslöffeln Semmelbrösel binden. Die Masse zu einer länglichen Form in Mehl wenden.

Den Hackbraten in die Bratreine legen und mit heißem Fett übergießen.

Im heißen Rohr unter allmählicher Zugabe von heißer Brühe 1 Stunde braten. Kurz vor beendeter Garzeit mit Sahne bestreichen, bräunen lassen. Soße mit Stärkemehl binden.

Beilagen : Kartoffelsalat, Gemüse, Salate.