

Hackbraten mit Stocki von Philipp Forster

Mengen für 10 Personen

Quelle: <http://www.wildeisen.ch/rezepte/wuerziger-hackbraten>

Gewürze: Salz

20 g Peperonchini
400 g Schalotte
4.0 Stück Knoblauchzehen
2.0 Bund Petersilie, frische
20 g Basilikum
120 g Tomaten (getrocknet)
8.0 EL Öl
2.0 kg Hackfleisch
4.0 Stück Eier
200 g Paniermehl
50 g Senf
10 Portion Stocki
6 dl Milch
60 g Butter

Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie und Basilikum ebenfalls hacken. Die Dörrtomaten auf Küchenpapier trockentupfen, dann klein würfeln.

In einer beschichteten Bratpfanne das Öl erhitzen. Peperoncino, Schalotten und Knoblauch darin 4–5 Minuten andünsten. Abkühlen lassen.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Eier und Senf gut verquirlen und beifügen, ebenso das Paniermehl, die Schalottenmischung, Petersilie, Basilikum und Dörrtomaten. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder von Hand sehr gut mischen. Wenn nötig nachwürzen.

Eine Cake- oder Terrinenform von 1,2–1,5 Liter Inhalt ausbuttern und mit etwas Mehl ausstäuben. Den Hackfleischteig einfüllen.

Den Hackbraten im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 50–60 Minuten backen.