

Deftiger Hackbraten

Zutaten für 4 Personen:

10 g getrocknete Pfifferlinge,
750 g gemischtes Hackfleisch,
1 Ei,
2 EL Senf
6 EL Paniermehl
2 Zwiebeln
100 g Rucola
6 Scheiben Speck
500 g Rüebli
2 EL Öl
2 EL Zucker
150 g Crème fraiche
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Pfifferlinge einweichen.

Hackfleisch, Ei Senf, Paniermehl, vermischen. Zwiebeln hacken, Pilze abgiessen, aber das Wasser auffangen.

Einige Blätter Rucola beiseite legen, Rest klein schneiden. Zwiebel, Pilze und Rucola unter das Hackfleisch mischen, würzen. Einen Laib formen.

Ofen auf 200°C vorheizen.

Hackbraten in eine feuerfeste Form legen. Mit Speck belegen und 50 - 60 Minuten braten. Ab und zu Pilzwasser darüber giessen.

Rüebli schälen, vierteln, anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. 4 EL Wasser dazu und 10 Minuten dünsten, würzen.

Hackbraten herausnehmen und in den Fond Creme fraiche einrühren, nochmals aufkochen und würzen. Aufschneiden und mit Rucolablättern garnieren.