

## Hackbraten mit Kartoffelstock

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Schmoren: ca. 40 Min.

2 Esslöffel mittelscharfer Senf

1 Ei

1 Weggli, in Würfeli

1 Esslöffel Butter

1 grosse Zwiebel, fein gehackt

1 Bundzwiebel mit dem Grün, Zwiebel fein gehackt, Grün in feinen Streifen, beiseite gestellt

250 g gehacktes Rindfleisch

250 g gehacktes Schweinefleisch

100 g Kalbsbrät

1 Bund Petersilie, fein gehackt

1 Teelöffel Salz

½ Teelöffel Pfeffer

½ Teelöffel Muskat

½ Teelöffel Paprika

Bratbutter zum Braten

400 g kleine Rüeibli

1 dl Weisswein

1 Esslöffel Sherry

1 Esslöffel trockener Vermouth (z. B. Noilly Prat)

1 dl Saucen-Halbrahm

Salz und Pfeffer, nach Bedarf

**1.** Senf und Ei in einer grossen Schüssel gut verrühren, Weggli daruntersuchen, beiseite stellen. **2.** Butter warm werden lassen. Zwiebeln andämpfen, auskühlen. **3.** Weggli mit einer Gabel fein zerdrücken. Fleisch, Brät, Petersilie, Zwiebeln und beiseite gestelltes Bundzwiebelgrün beigegeben, Masse würzen, von Hand gut kneten, Braten formen. **4.** Bratbutter in einem Bratopf heiss werden lassen. Fleisch bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Min. anbraten, Rüeibli neben den Braten legen. Hitze reduzieren. **5.** Wein, Sherry und Vermouth dazugiessen, Braten zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Min. schmoren. Herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Rahm unter die Sauce rühren, aufkochen, würzen.



### Kartoffelstock

1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeli  
Salzwasser, siedend

1 dl Rahm

100 g saurer Halbrahm

50 g Butter, in Stücken

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

**1.** Kartoffelwürfeli offen im Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen (siehe Tipps). **2.** Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin- und Herbewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind. Kartoffeln durchs Passe-vite direkt in die Pfanne zurücktreiben (siehe Tipps). Rahm, saurer Halbrahm und Butter unter Rühren nach und nach zu den Kartoffeln geben, Kartoffelstock würzen.

### Tipps

– Kartoffelwürfeli mit 1 Teelöffel Salz mischen, ohne Wasser 10 Min. bei 100 Grad im Steamer oder Dampfgarer weich garen.

– Heisse Kartoffelwürfeli in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, Spritzschutz einsetzen, mit dem Schwingbesen zu Püree rühren. Rahm, saurer Halbrahm und Butter beigegeben, Kartoffelstock schaumig rühren, würzen.