

Hackbraten an Pfeffersauce

Rezept für 4 Portionen

Zutaten:

10 g Steinpilze, getrocknet
1 Zwiebel
2 EL Sonnenblumenöl
600 g Rindshackfleisch
100 g Kalbsbrät
1 Ei
1 TL milder Senf
1 TL Salz
1 TL Cayennepfeffer
1 Bund Petersilie
2 Zweige Rosmarin
1.5 dl Rindsfond
1 dl Apfelwein oder Sherry
2 EL grüne Pfefferkörner
1 EL Butter
1 EL Maisstärke
2 dl Rahm
Salz
Zitronensaft zum Abschmecken

Zubereitung:

Pilze 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Abgiessen, kalt abspülen und gut ausdrücken. Pilze und Zwiebel hacken. Im Öl andünsten. Backofen auf 170 °C vorheizen. Pilze, Hackfleisch, Brät, Ei und Senf zu einer geschmeidigen Masse kneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter hacken, daruntermischen. Masse zu einem Laib formen, in eine ofenfeste Form legen. In der Ofenmitte ca. 50 Minuten braten. Nach 30 Minuten Fond und Apfelwein begeben. Am Schluss Fond absieben und auffangen. Braten warm halten. Für die Sauce grünen Pfeffer in einem Sieb kalt abspülen. In der Butter andünsten. Fond dazugießen. Stärke mit wenig Rahm mischen. Restlichen Rahm zum Fond giessen, 10 Minuten köcheln. Sauce mit aufgelöster Stärke unter Rühren abbinden und einige Minuten kochen. Mit Salz und wenig Zitronensaft abschmecken.

Braten in Tranchen schneiden. Mit Sauce servieren. Dazu passt Risotto.

Zubereitungszeit

45 Minuten + ca. 50 Minuten im Ofen braten.