

Polpettone Alla Casalinga

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

200 g gehacktes Rindfleisch
200 g gehacktes Pouletschenkelfleisch
200 g gehacktes Schweinefleisch
200 g Schweinsbratwurstbrät
200 g Weggli
1 dl Vollrahm
1 Bund Petersilie
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Ei



Zubereitung der Masse:

Die Weggli in kleine Stücke zerpflücken und im Rahm 30 Minuten einweichen und verdrücken. Die Petersilie, die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Alle Zutaten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und von Hand alles gut vermischen.

Anschliessend zwei Braten formen und in Bratbutter auf allen Seiten kurz anrösten

Zutaten Sauce:

1	Rüebli	
½	Sellerie	
1TL	Tomatenpüree	im Bräter anrösten
3 dl	Rotwein	beifügen und 50% einkochen
1,5dl	Bouillon	beifügen
1	Rosmarinzweig	beifügen 5Min. ziehen lassen

Zubereitung:

Das Rüebli, den Sellerie und das Tomatenpüree in den Bräter geben und anrösten. Anschliessend den Rotwein beifügen und zur Hälfte einkochen. Mit der Bouillon auffüllen und den Rosmarinzweig beifügen. Ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Anschliessend den Hackbraten in die Sauce geben und im Ofen schmoren, dabei öfters mit der Sauce übergiessen.

Im Backofen auf der 1. Rille von unten bei 180° 40-45 Min. schmoren.

Dazu können Kartoffelstock, Nudeln oder Mais serviert werden.