



## Kalbshackbraten mit Gemüse

feine Schnittlauchsauce / Safranreis /  
Kräuterseitlinge



4 Personen

### ZUTATEN

#### Der Hackbraten

600 g Kalbshackfleisch  
150 g Kalbsbrät  
50 g Rüeblibrunoise  
50 g Pfälzerbrunoise  
50 g Stangensellerie  
50 g Eschalottenwürfel  
80 ml Vollmilch  
20 ml Cognac  
30 g Paniermehl  
10 g Peterli Licho  
30 g Senf mittelscharf

Salz, Pfeffer, Honig, Paprika geraucht,  
Kreuzkümmel

#### Die Sauce

50 g Zwiebelwürfel  
30 g Butter  
20 g Mehl  
15 cl Vollrahm  
15 cl Gemüsebouillon  
2 Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer, Rohrzucker, Muskat, Knoblauch

### ZUBEREITUNG

Wir haben hier ein Stück vom Kalbshals genommen, was auch einen kleinen Anteil Fett enthält, sodass unser Hackbraten schön saftig wird. Ausserdem ist Fett ein super Geschmacksträger.

Der Hackbraten muss gut und fest abgedreht werden, damit er beim Garen nicht zerfällt.

Je feiner das Gemüse geschnitten wird, umso besser hält es beim Anschneiden in eurem Braten.

Der Kalbshackbraten lässt sich auch gut (straff in Folie gewickelt) im Wasserbad im Ofen indirekt garen. Das hebt den feineren Geschmack gegenüber dem herkömmlichen Hackbraten hervor. Kerntemperatur sollte hier 71°C erreichen.

*En Guetä!*



Folgen Sie uns auf Instagram  
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)