

Kalbshackbraten

Zutaten für 4 Pers.

- 500 g. Kalbshackfleisch (1a)
- 20 g. Oliven Öl
- 100 g. Zwiebeln gehackt
- 25 g. altes Brot in Würfel geschnitten
- 10 g. gehackte Kräuter
- 10 g. Dijon Senf
- 30 g. Rahm
- 6 g. Salz
- 7 g. Ueli's Gewürzmischung für Hackbraten

Zwiebeln in Olivenöl weich dünsten und auskühlen lassen. Weissbrot klein schneiden und in der Milch einweichen. Alle gut gekühlten Zutaten mischen bis eine gleichmässige Masse entsteht. Davon 4 kleine Hackbraten formen, im Schweinenetz einwickeln (ist jedoch nicht zwingend nötig). Im Bräter anbraten und für 12 Min bei 170 C° in den Ofen schieben, rausnehmen und bei ca. 80 C° 10 Min. ruhen lassen.

