

Haselnuss-Lauch-Hackbraten



Zutaten: für 4-6 Personen

600 g gehacktes Rindfleisch
1/2 Lauch, ca. 100 g, fein geschnitten
Butter zum Dämpfen
50 g feine Haferflocken
1 dl Milch
1 Ei
2 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 g Haselnüsse, ganz
Bratbutter oder Bratcreme

Sauce:

1/2 Lauch, ca. 100 g, fein geschnitten
Butter zum Dämpfen
1 dl Weisswein od. Apfelwein
1,5 dl Fleischbouillon
1,8 dl Saucen-Halbrahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Lauch in der Butter andämpfen, auskühlen lassen.
- Haferflocken mit der Milch mischen, zugedeckt kurz quellen lassen.
- Hackfleisch, Ei, Gewürze, Lauch und Haferflocken von Hand zu einer feinen Masse kneten. Einen ca. 22 cm langen Braten formen. Haselnüsse hineinstecken.
- Hackbraten im Brattopf in der heissen Bratbutter 5-8 Minuten rundum anbraten.
- Lauch für die Sauce danebengeben, kurz andämpfen. 2-3 EL Lauch für die Garnitur beiseite stellen. Mit dem Wein ablöschen, etwas einkochen lassen. Bouillon dazu giessen.
- Braten zugedeckt 40-45 Minuten bei kleiner Hitze garen.
- Braten auf ein Brett geben. Zugedeckt 10 Minuten stehen lassen. Rahm zur Sauce giessen, kurz aufkochen. Die Sauce nach Belieben pürieren, würzen.
- Die Sauce mit dem beiseite gestellten Lauch garnieren, zum Fleisch servieren.