

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #02

mit Peter Christ, Bürgermeister Böhl-Iggelheim

Räuberbraten mit sauren Scheiben

Zutaten Räuberbraten

1 Pfund Schweinemett
1 Pfund Rinderhack
1 Pack Speckscheiben
2 Brötchen
4 Eier
120g Gouda
250g Champignons
Salz, Pfeffer, Chilipulver

Zutaten saure Scheiben:

1,5 kg Kartoffeln (festkochend)
60g Butter
60g Mehl
1L Fleischbrühe
1 Zwiebel
Essig
Nelken, Petersilie, 2 Lorbeerblätter

Zuerst werden die Brötchen in Wasser eingeweicht. Dann werden das Schweinemett, das Rinderhack und die Eier mit den Brötchen zu einer gleichmäßigen Masse geknetet.

Die Hackmasse wird mit Salz, Pfeffer und Chilipulver deftig gewürzt.

Eine Kastenbackform wird zunächst mit Butter eingefettet und dann mit Speckscheiben ausgelegt. Dann wird die vorbereitete Form mit einem Teil der Hackfleischmasse ausgekleidet.

Zur restlichen Hackfleischmasse werden die Champignons und kleine Käsewürfel zugegeben und gut gemischt. Diese Masse wird dann auch in die Form gefüllt und glatt gedrückt.

Der Hackbraten kommt für ca. 45 Min. bei 180°C in den Backofen.

Für die Sauren Scheiben werden die Kartoffeln (am besten im Schnellkochtopf) gekocht und in dünne Scheiben geschnitten.

In einem Topf werden 60g Butter aufgeschmolzen und eine Mehlschwitze hergestellt. Dazu wird das Mehl vorsichtig unter langsamem Köcheln in die geschmolzene Butter eingerührt und vorsichtig aufgeköcht.

Dann wird die Fleischbrühe zugegeben und die Zwiebel mit Nelkengespickt zugegeben. Die Zwiebel kocht mit den Lorbeerblättern im Sud mit.

Nach einer Weile werden Zwiebeln, Nelken und Lorbeerblätter aus dem Top genommen, die Soße mit Essig nach Belieben gesäuert und die Kartoffeln zugegeben.

Nach kurzem Durchmischen wird die Herdplatte herunter gedreht bis der Hackbraten aus dem Ofen kommt.

Serviervorschlag:

Hackbraten stürzen, in feine Scheiben schneiden und mit den sauren Scheiben anrichten.

Den Teller mit gehackter Petersilie garnieren.

Viel Spaß beim Zubereiten!