

Rezept

Hackbraten mit Rahmguss

Ein Rezept von Hackbraten mit Rahmguss, am 14.07.2024

Zutaten

1 EL getrocknete Steinpilze	1 Semmel (Brötchen) vom Vortag
1 große Zwiebel	3 EL Butter
500 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei (Größe M)
Salz	Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben	1/4 l Rinderbrühe
125 g Rahm (Sahne)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze mit 125 ml heißem Wasser übergießen und quellen lassen. Von der Semmel die Kruste abreiben (aufheben), die Semmel in kaltem Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. In einem Töpfchen 1 EL Butter erhitzen, die Zwiebel darin hellgelb andünsten, vom Herd nehmen. Den Backofen auf 220° vorheizen.
2. Das Hackfleisch in eine Schüssel füllen. Die Semmel fest ausdrücken und zum Hack geben. Die Steinpilze aus dem Einweichwasser nehmen (das Wasser aufheben), ausdrücken und fein hacken. Die etwas abgekühlte Zwiebel samt Butter mit den Pilzen und dem Ei zum Hackfleisch geben, die Mischung mit Salz, Pfeffer und einer guten Prise Muskat würzen und kräftig durchkneten. Falls die Masse zu weich ist, etwas von der abgeriebenen Semmelkruste untermischen. Den Hackteig zu einem länglichen, stollenähnlichen Laib formen.
3. Einen flachen Bräter mit etwas Butter austreichen und den Hackbraten hineinsetzen. Die restliche Butter erhitzen und heiß über den Braten gießen. In den Ofen (Mitte, Umluft 200°) schieben und den Hackbraten 45-50 Min. garen, bis er schön gebräunt ist, dabei ab und zu mit etwas Rinderbrühe begießen. Ca. 10 Min. vor Ende der Bratzeit den Rahm über den Braten gießen.
4. Den Hackbraten auf eine Servierplatte heben und warm stellen. Den Bratfond im Bräter mit dem Pilzeinweichwasser unter Rühren loskochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Sieb in eine Sauciere gießen. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.