

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2015

### Hackbraten mit Schalottenkompott

Für 6 Personen

Zutaten Hackbraten

500 g	Rindshackfleisch
100 g	Schweinehackfleisch
200 g	Kalbsbrät
2 KL	trockene Semmeli
1 dl	Milch
2	Eier
1	Zwiebel
1	Rüebli
½	Sellerie
½ Bund	Petersilie
	Salz, Pfeffer,
3 EL	Senf, scharf

Zutaten Schalottenkompott:

400 g	Schalotten
	Thymian, Rosmarin
1 l	roten Portwein
2 dl	Aceto Balsamico
100 g	Zucker
1	Lorbeerblatt
	Salz und Pfeffer

Zubereitung Hackbraten

Die Semmeli in kleine Würfel schneiden, ca. 1 cm, und mit lauwarmer Milch übergiessen und ziehen lassen. Das Hackfleisch mit dem Brät in eine Schüssel geben. Zwiebeln fein hacken, Rüebli und Sellerie in kleine Würfel schneiden, ca.5mm, ebenfalls zum Fleisch geben. Die Petersilie fein hacken, und alles zusammen mit den Eiern und dem eingeweichten Brot gut durchkneten. Mit dem Senf, Salz und Pfeffer gut abschmecken und in etwas Paniermehl wenden.

Den Hackbraten von allen Seiten knusprig anbraten. Den Braten im Backofen bei 160 Grad ca. 60 Minuten garen, dann in Alufolie einwickeln und erkalten lassen.

#### Zubereitung Schalottenkompott

Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Mit dem Portwein, dem Aceto Balsamico, Zucker, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt so lange einreduzieren lassen, bis ein Kompott entsteht. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Anrichten

Den Braten kalt aufschneiden wie eine Terrine, und den Schalottenkompott dazu servieren. Mit Salatspitzen garnieren.

#### Tipp

Terrinenform mit Speck auslegen, die Hackfleischmasse in die Form geben und den Braten so im Ofen garen.