



SONNTAGS HACKBRATEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 100 g Weissbrot vom Vortag (ohne Rinde)
- 1½ EL Rosmarin
- 500 g Hackfleisch (Rind, Kalb und Schwein)
- 1 Ei
- 1 EL Rahm
- 1 EL Appenzeller Alpenbitter
- 1 EL Senf
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter zum Anbraten
- 1 dl Weisswein
- ½ dl Wasser
- ½ dl Appenzeller Alpenbitter
- einige Wacholderbeeren





ZUBEREITUNG:

Brot möglichst klein schneiden, ca. ein Drittel beiseitestellen. Rosmarin sehr fein hacken.

Brot in einer Schüssel mit allen Zutaten bis und mit Senf mischen, würzen. Von Hand sehr gut kneten. Braten formen, im beiseitegestellten Brot wenden, gut andrücken.

Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen. Braten bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Min. anbraten. Wein, Wasser und Appenzeller Alpenbitter beigeben, aufkochen. Wacholderbeeren zerdrücken, ebenfalls beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Min. schmoren, von Zeit zu Zeit mit der Sauce übergiessen. Braten herausnehmen, tranchieren, Sauce evt. absieben.

Dazu passt: Spätzli