

# Wild gewordener Hackbraten

## Rezept/Zutaten (4-6 Personen)

400g Rindfleisch, fein gehackt  
200g Schweinefleisch, fein gehackt  
200g Kalbsbrät  
20g Mehl  
2 Scheiben Knäckebrot  
2 Eigelb  
2-3 Zwiebeln, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
1 Bund Petersilie, gehackt  
gut mit Salz, Pfeffer, Curry und  
Muskatnuss abschmecken  
140g Frühstückspeck, (ca. 12-14 Tranchen)  
500g Kalbsknochen

600g Kartoffel (mehlig kochend), ungeschält  
2dl Halbrahm oder Milch  
3 EL Butter  
1 TL Ingwerpulver  
80g getrocknete Äpfelschnitze, gehackt  
mit Salz und Muskatnuss  
abschmecken

500g Karotten, geschält, in Streifen  
geschnitten  
Olivenöl  
1 EL Honig  
mit Salz und Chili abschmecken

200g Kirschen, entsteint  
2dl Gemüsebouillon  
mit Salz, Pfeffer und Kardamon  
abschmecken

## Zubereitung

**Braten:** Zwiebel, Knoblauch und Petersilie in Bratbutter dünsten, das gut zerstampfte Knäckebrot mitdünsten bis die Masse zusammenhängt ohne krustig zu sein; alles zusammen mit Ei, Fleisch und Kalbsbrät, gut durchmischen und kräftig würzen; auf einem bemehlten Küchenbrett zu einem länglichen Braten formen; Bräter mit Speckscheiben auslegen und Braten darin einwickeln; Bratknochen rundherum verteilen, über den Braten etwas Bratbutter giessen; bei 180°C rund 35 Min. braten, immer wieder mit austretendem Fett begiessen

**Kartoffelbrei:** Kartoffel gut waschen, ungeschält in Würfel schneiden, knapp bedeckt in Salzwasser weich kochen; abgiessen, aufgewärmter Halbrahm und Butter untermischen, alles zerstampfen, würzen und am Schluss die fein gehackten Apfelschnitze untermischen

**Karotten:** mit Julienne Schneider in Streifen schneiden; in Olivenöl knackig andünsten, am Schluss Honig untermischen und würzen

**Sauce:** Kirschen in Bouillon aufkochen (ein paar für die Deko beiseite legen) und auf die Hälfte einreduzieren lassen, am Schluss würzen

