

Mini-Hackbraten mit Semmelknödel und rahmiger Soße

Für zwei Personen

Für den Mini-Hackbraten:

250 g Rinderhackfleisch	1 Brötchen, vom Vortag	1 große Speisezwiebel
1 Karotte	1 großes Ei	Butter
400 ml Rinderfond	1 TL Dijon Senf	1 TL süßer Senf
70 g Semmelbrösel	4 Zweige krause Petersilie	edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Semmelknödel:

150 g Brötchen, vom Vortag	50 g Speckwürfel	1 große Speisezwiebel
1 Ei	150 ml Milch	50 g Butter
3 Zweige krause Petersilie	2-3 EL Weizenmehl	Salz
Pfeffer		

Für die Bratensauce:

Stärke	edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

Für den Mini-Hackbraten:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Brötchen vom Vortag in Wasser einweichen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Hälfte in einer Pfanne mit Butter andünsten. Einen Teil Petersilie dazugeben und mitandünsten. Karotte fein reiben. Angedünstete Zwiebeln und restliche rohe Zwiebeln gemeinsam mit ausgedrücktem Brötchen, Rinderhack, Karotte und Petersilie in einer Schüssel zu einer Masse verarbeiten. Süßen Senf und Dijon Senf dazugeben. Masse mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chiliflocken abschmecken. Ei aufschlagen und dazugeben. Je nach Konsistenz noch Semmelbrösel dazugeben. Einen Braten formen und kurz in einer Pfanne mit Butter anbraten. Braten in eine Auflaufform geben und Rinderfond hinzugeießen. Den Braten-Sud für die Sauce später aufbewahren und den Hackbraten für 15-20 Minuten in den Backofen geben.

Für die Semmelknödel:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebel gemeinsam mit Speckwürfel in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten, Petersilie hinzugeben und bei kleiner Hitze glasig andünsten. Brötchen würfeln. Butter mit Milch erhitzen, nicht aufkochen und alte Brötchen übergießen. Masse aus Zwiebeln, Speck und Petersilie dazugeben. Ei aufschlagen, dazugeben und zu einem Knödelteig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ggf. noch Mehl dazugeben.

Knödel formen und in einem Topf mit heißem Salzwasser bei niedriger Temperatur 15 Minuten garen.

Für die Bratensauce:

Braten-Sud mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und einköcheln lassen. Mit etwas Stärke und Butter abbinden.

Nils Haubrich am 29. September 2022