

Hackbraten mit Röstgemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree

Für 6 Personen

Für den Hackbraten:

5 Eier	2 Zwiebeln	200 ml Sonnenblumenöl
150 g Karotten	150 g Knollensellerie	1 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe	Salz	800 g Hackfleisch, gemischt
2 EL Paprikapulver, rosenscharf	Pfeffer	80 ml Wasser, lauwarm
100 g Weißbrot-Brösel	20 g Zucker	

Für das Kartoffel-Zwiebelpüree:

500 g Kartoffeln, festk.	Salz	2 Zwiebeln
100 ml Milch	50 g Butter	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Für den Hackbraten in einem Topf Wasser aufkochen. 4 Eier ca. 10 Minuten hart kochen. Herausnehmen, kalt abbrausen und schälen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin kurz goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Topf mit dem Öl für später zur Seite stellen.

Karotten und Sellerie putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Knoblauch schälen, fein würfeln und mit etwas Salz zu einer feinen Paste zerreiben.

Das Hackfleisch mit dem übrigen Ei, Knoblauch, frittierten Zwiebeln, Paprikapulver, Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Nach und nach lauwarmes Wasser zugeben und gründlich unterarbeiten, bis eine weiche und luftige Hackmasse entsteht.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Die Hälfte der Hackmasse in eine Kastenform (ca. 30 cm lang) geben.

Längs in die Mitte eine Vertiefung drücken und die hartgekochten Eier hineinlegen.

Die übrige Hackmasse darauf geben und andrücken.

Die Weißbrotbrösel auf einer Platte verteilen. Den Hackbraten aus der Form darauf stürzen und rundum in den Weißbrotbröseln wenden.

Eine Auflaufform mit dem Zucker ausstreuen. Karotten- und Selleriewürfel darin wenden. Den Hackbraten mittig in die Auflaufform setzen. Auflaufform auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen geben und den Hackbraten ca. 55 Minuten braten, bis er durchgegart ist. Das Gemüse in der Form während des Bratens gelegentlich wenden.

Für das Kartoffel-Zwiebelpüree die Kartoffeln abwaschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Das Sonnenblumenöl im Topf nochmals erhitzen und die Zwiebelwürfel darin goldbraun frittieren.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln pellen und mit zerdrücken.

Die Milch und Butter in einem Topf erwärmen, bis die Butter schmilzt.

Anschließend unter die Kartoffeln rühren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Röstzwiebeln aufstreuen.

Den Hackbraten aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.

Hackbraten und Röstgemüse anrichten, dazu das Püree servieren.

Rainer Klutsch am 07. Februar 2020