

# Hackbraten

## Für 4 Personen:

2 Schalotten	3 Zweige Thymian	1 Ei
3 EL Dijonsenf	1 Brötchen	2 Karotten
10 Babykarotten	600 g Hackfleisch	2 Bund Petersilie
1 EL Mehl	2 EL Olivenöl	200 ml Rotwein
200 g Erbsen	1 Prise Zucker	1,2 kg Kartoffeln
100 ml Sahne	200 ml Milch	200 g Butter
250 g Gruyere, gerieben	0,2 l Erdnussöl	Salz
Muskatnuss	Pfeffer	

Schalotten und Thymian fein hacken und in 100 Gramm Butter circa fünf Minuten dünsten, danach auskühlen lassen.

Das Brötchen würfeln und zusammen mit dem Ei und dem Senf gut vermengen.

Beide Karotten würfeln und zusammen mit dem Fleisch, Mehl, einem Bund gehackter Petersilie und Schalotten mit der Ei-Masse gut verkneten und mit einer Prise Salz und Pfeffer abrunden. Anschließend die Masse zu einem Laib formen.

Den Laib in Olivenöl rundum gut anbraten, mit Wein ablöschen und zugedeckt circa 45 Minuten bei kleiner Hitze in einer Bratform schmoren. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Danach abgießen und ausdämpfen lassen. Die Babymöhrrchen in Butter andünsten, mit drei Esslöffeln Wasser vier Minuten zugedeckt garen. Erbsen und einen Esslöffel Butter dazugeben, mit einer Prise Salz und Zucker abschmecken. Den Hackbraten aus der Bratform nehmen, unter Alufolie zehn Minuten ruhen lassen. Die Bratensauce auf die Hälfte einkochen, Sahne dazugeben, aufkochen, und je nach Geschmack Salz und Pfeffer dazu. Die Milch und einen Esslöffel Butter erhitzen, nach und nach zu den Kartoffeln geben und diese dabei fein zerstampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und den geriebenen Gruyere (vollfetter Hartkäse aus Rohmilch) unterheben. Das Erdnussöl auf 160°C erhitzen und einen Bund Petersilie frittieren. Auf dem Küchenkrepp abtropfen lassen. Abschließend den Hackbraten in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse und Kartoffelpüree servieren. Als Dekoration mit frittierter Petersilie garnieren.

NN