

Hackbraten mit Cognac-Rahm-Sauce von navajo

Mengen für 10 Personen

Quelle: Saisonküche

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer

Ausrüstung: Backtrennpapier

2.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden
2.5 Stück Rüebli	fein scheideln
3.5 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden
20 g Bratbutter	Gemüse darin weich dünsten
7.5 Stück Toastbrot	in der Milch einweichen
1.8 dl Milch	
1.0 g Rosmarin	fein hacken
1.0 g Thymian	dito, Gemüse, Toast samt Milch mit Cutter fein hacken, so dass ein grobes Mus entsteht
1.5 kg Hackfleisch	
5.0 g Paprika	
2.5 TL Salz	
1.0 g Pfeffer	Fleisch, Gemüse, Kräuter und Gewürze in einer Schüssel ca. 2 Minuten zu einer geschmeidigen Masse kneten
200 g Dörrzwetschgen	Masse ca. 2 cm hoch zu einem Rechteck ausstreichen. Längs in die Mitte eine Furche ziehen. Zwetschgen darin verteilen. Zwetschgen mit der Masse zudecken. Hackbraten zu einer Rolle formen. Eine flache Form mit Backpapier belegen. Braten ca. 40 Min. braten auf 180 Grad. (vorgeheizt!)
2.0 dl Cognac	
1.0 dl Madeira	3/4 des Cognacs mit Madeira auf die Hälfte einkochen
52 g Bratensauce	4.5 dl Bratensauce anrühren, dazugeben, auf 2/3 einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
3.0 dl Vollrahm	Rahm steif schlagen, mit restlichem Cognac unter die Sauce heben. Braten tranchieren und mit der Sauce servieren.