

Hackbraten mit Stocki

von Philipp Forster

Mengen für 50 Personen

Quelle: <http://www.wildeisen.ch/rezepte/wuerziger-hackbraten>

Gewürze: Salz

100 g Peperonchini
2 kg Schalotte
20 Stück Knoblauchzehen
10 Bund Petersilie, frische
100 g Basilikum
600 g Tomaten (getrocknet)
40 EL Öl
10 kg Hackfleisch
20 Stück Eier
1.0 kg Paniermehl
250 g Senf
50 Portion Stocki
3.0 Liter Milch
300 g Butter

Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie und Basilikum ebenfalls hacken. Die Dörrotomaten auf Küchenpapier trockentupfen, dann klein würfeln.

In einer beschichteten Bratpfanne das Öl erhitzen. Peperoncino, Schalotten und Knoblauch darin 4–5 Minuten andünsten. Abkühlen lassen.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Eier und Senf gut verquirlen und beifügen, ebenso das Paniermehl, die Schalottenmischung, Petersilie, Basilikum und Dörrotomaten. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder von Hand sehr gut mischen. Wenn nötig nachwürzen.

Eine Cake- oder Terrinenform von 1,2–1,5 Liter Inhalt ausbuttern und mit etwas Mehl ausstäuben. Den Hackfleischteig einfüllen.

Den Hackbraten im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 50–60 Minuten backen.