

Hackbraten mit Stocki von Philipp Forster

Mengen für 57 Personen

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

Gewürze: Salz

114 g Pepperonchini
2.28 kg Schalotte
22.8 Stück Knoblauchzehen
11.4 Bund Petersilie, frische
114 g Basilikum
684 g Tomaten (getrocknet)
45.6 EL Öl
11.4 kg Hackfleisch
22.8 Stück Eier
1.14 kg Paniermehl
285 g Senf
57 Portion Stocki
3.42 Liter Milch
342 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 Kneithaken 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.