

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Hackbraten Im Netz Mit Hörnli Und Apfelmus

Stichworte: Fleisch, Hack, Kalb, Rind, Schwein, Schweiz, Nudeln

200 g	Schweinenetz (beim Metzger -vorbestellen),	Salz,
1	kleine Lauch,	250 g Rindfleisch (gehackt),
1	Karotte,	250 g Schweinefleisch (gehackt),
2	Zwiebeln,	250 g Kalbsbrät,
100 g	Champignons,	2 Eier,
	Petersilie,	Salz,
2	Knoblauchzehen,	Pfeffer,
30 g	Butter,	Muskatnuss,
	Thymian,	100 g Paniermehl,
		Butterfett

für die Sauce:

1	Zwiebel (fein gehackt),	250 ml Fleischbrühe,
10 g	Butter,	30 g Butter,
1	Knoblauchzehe (halbiert),	Salz,
1	Rosmarin,	Pfeffer
250 ml	Rotwein,	

für die Hörnli (Teigwaren):

1	Zwiebel (fein gehackt),	40 g Gruyère-Käse (gerieben),
30 g	Butter,	Apfelmus
400 g	Hörnli (gekocht), = Hörnchennudeln	

Das Schweinenetz in kaltem Wasser einlegen. Gemüse, Zwiebeln und Champignons fein hacken und in Butter dünsten. Thymianblätter begeben und mit Salz würzen. In die erkaltete Gemüsemasse das Hackfleisch und das Kalbsbrät mischen. Die Eier dazugeben und von Hand gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Paniermehl beifügen und nochmals gut durchkneten. Zu einer länglichen Rolle formen. Das Schweinenetz gut abtropfen lassen, auf einer Arbeitsfläche auslegen (40 x 50 cm), die Fleischrolle in die Mitte legen und mit dem Netz fest einpacken.

Im heißen Butterfett den Hackbraten von allen Seiten gut anbraten. Den Bräter für ca. 60 Minuten in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Für die Sauce die Zwiebel in Butter dünsten und den Knoblauch begeben. Mit Rotwein ablöschen und die Rosmarinnadeln begeben. Um ein Drittel einkochen lassen. Die Fleischbrühe dazugießen und nochmals um ein Drittel einkochen lassen. Die Butter einrühren. Mit Salz würzen. Sauce warm stellen.

Für die Hörnli Zwiebel in Butter hellbraun rösten, Teigwaren begeben, wärmen, mit Salz und wenig schwarzem Pfeffer würzen. Den Käse untermischen. Hackbraten in Scheiben schneiden. Mit den Hörnli anrichten und mit der Sauce begießen. Mit Apfelmus servieren.