

Zwei Mal die Arschkarte – und es gibt nur einen Hackbraten



Hackbraten, serviert mit Kräuterbutter

Heute habe ich zwei Mal die Arschkarte gezogen. Die Arschkarte heißt deswegen so, weil sie die rote Karte des Schiedrichters beim Fußball ist, um bei einem gravierenden Foul einen Mitspieler vom Platz zu stellen, und er sie aus der Gesäßtasche seiner Fußballhose zieht. Natürlich. Deswegen: Arschkarte.

Arschkarte Nummer 1: Ich hatte mein Rezept für mein heutiges Gericht – Achtung, uffgepasst für morgen, ich koche Fleisch mit Kaffee! – nicht gründlich gelesen. Denn es braucht nicht nur die Sauce mit Kalbsknochen, Gemüse, Gewürzen, Rotwein und Fond vier Stunden im Bräter. Sondern auch die Zubereitung des Schmorfleischs braucht nochmals vier Stunden. Also, das war heute allein zeitlich nicht mehr zu schaffen.

Arschkarte Nummer 2: Nachdem ich festgestellt hatte, das ich dieses Gericht heute nicht mehr fertigstellen kann und dennoch

ja etwas essen muss, war auch der Lieferservice keine Möglichkeit mehr. Denn als ich mich zum Bestellen entschloss, hatten die meisten schon geschlossen. Die wenigen, die noch geöffnet hatten, boten nur Pizza an und das war heute nicht meine Wahl.

Also, Notlösung: 500 g Hackfleisch aus dem Tiefkühlfach in der Mikrowelle auftauen und einen frischen Hackbraten zubereiten. Das ist nichts Spektakuläres und braucht eigentlich kein eigenes Foto, aber ich dokumentiere den Hackbraten hier dennoch und stelle mein Rezept – sicherlich eines von vielen – hier ein. Mir fällt jetzt zum Beispiel ein, dass Senf in der Mischung noch gut passen würde. Das Rezept ist für eine Person. ;-)

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote, thailändische Chilischote
- 3–4 EL Paniermehl
- 2 Eier
- 2 Zweige getrockneter Majoran
- 4 Scheiben Kräuterbutter
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Schneiden Sie Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Chilischote klein. Mischen Sie alles mit dem Hackfleisch. Zerbröseln Sie den trockenen Majoran mit den Fingern in kleine Stücke und geben ihn ebenfalls in die Mischung. Zwei zerkleinerte Scheiben Kräuterbutter hinzugeben, dann das Paniermehl und die beiden Eier. Alles zusammen mit Salz und Pfeffer kräftig

würzen und miteinander vermischen. Erhitzen Sie das Öl in einer großen Pfanne. Formen Sie aus der Hackfleisch-Gemüse-Mischung einen großen Hackbraten, legen Sie ihn in das heiße Öl und braten ihn auf beiden Seiten zunächst für jeweils 3 Minuten an. Dann garen Sie ihn nochmals auf jeder Seite bei kleiner Hitze für jeweils 10 Minuten bei abgedeckter Pfanne. Aus der Pfanne herausnehmen, auf einem Teller anrichten und die beiden Kräuterbutterscheiben darauf geben.