

Hackbraten in Senfsauce auf Basmatireis



Hackbraten, angerichtet mit Basmatireis und Senfsauce, mit etwas Oregano garniert

Ein einfaches Rezept, ich hatte verschiedene frische Kräuter noch zu verarbeiten.

Zutaten (für 2 Personen):

- 250 g Rinderhackfleisch
- $\frac{1}{2}$ Schrippe
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 4 getrocknete, rote Pepperoni
- bei Bedarf: 2–3 EL Paniermehl
- 2–3 Eier
- Milch
- 4–5 Zweige frische Zitronenmelisse

- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 3–4 Zweige frischer Oregano
- einige Zweige frischer Thymian
- viel frische Petersilie

- 3 EL Senf
- 100 ml Sahne
- ein Schuss trockener Weisswein

- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- Butter

- 1 $\frac{1}{2}$ Tassen Basmatireis

Zubereitungszeit: Einweichzeit 30 Min. | Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.



Die Hackbratenmasse roh

Die halbe Schrippe in kleine Würfel schneiden und in einer kleinen Schüssel mit etwas Milch einweichen. Währenddessen die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen. Die Schalotte, die

Knoblauchzehen und die getrockneten Pepperoni kleinschneiden. Das Rinderhackfleisch, die Schalotte, Knoblauchzehen, Pepperoni, die ausgedrückten Schrippenstücke, die kleingewiegten frischen Kräuter und die Eier in eine Schüssel geben. 1 EL Senf hinzugeben und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit der Hand kräftig vermischen. Sollte die Hackbratenmasse noch zu flüssig sein, mit ein paar Esslöffeln Paniermehl behelfen.



Hackbraten in Senfsauce in der Pfanne

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Hackbraten von beiden Seiten etwa 5 Minuten bei geringer Hitze braun anbraten. Dann mit einem Schuss Weisswein ablöschen und 2 EL Senf und die Sahne hinzugeben. Bei zugedeckter Pfanne bei kleiner Hitze weitere 20 Minuten köcheln.

Währenddessen den Basmatireis nach Anleitung zubereiten. Die Senfsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je eine Hälfte des Hackbratens auf einen großen Teller geben, den Reis dazu, mit viel Senfsauce übergießen und etwas frischem Oregano garnieren.