

Gefüllter Hackbraten in Senf-Sauce



Gefüllter Hackbraten mit Sauce und Brötchen – übrigens, links der Hackbraten, rechts die Brötchen!

Der Hackbraten wird klassisch erstellt. Exotisch (italienisch?) die Füllung mit Parmesankäse. Abgerundet mit einer feinen Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote, thailändische Chilischote
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 2 Eier
- Süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- 50 g frisch gehobelter Parmesan
- 1 Schweinenetz
- Butter
- Weißwein
- 2 TL Creme fraîche
- 3 TL Senf

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 20 Min.



Das filigrane Schweinenetz

Das Schweinenetz muss man beim Schlachter vorbestellen, er hat es nicht im normalen Sortiment. Es riecht kräftig, würzig, hat einen eigenen Geruch, riecht aber nicht verdorben. Es bindet den Hackbraten, hält ihn zusammen und gibt ihm aufgrund des eigenen hohen Fettgehalts viel Fett beim Braten.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Die Chilischote ebenfalls kleinschneiden. Die Petersilie kleinwiegen. Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Chilischote, Petersilie und Eier hinzugeben. Mit Parikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Dann mit einer Gabel oder eher mit der Hand die Masse kräftig durchknetende und vermengen. Ein wenig von der Hackbratenmasse probieren und eventuell nochmals abschmecken.

Normalerweise verwendet man für einen Hackbraten noch etwas Paniermehl oder auch Mehl, weil die Masse nicht so ganz fest ist. Aber hier hilft das Schweinenetz ungemein, das die Hackbratenmasse zusammenhält.

Den Parmesankäse grob hobeln. Die Hackbratenmasse in der Mitte teilen, dort eine Kuhle graben, den Parmesan hineinfüllen und wieder schön zu einer Kugel zusammendrücken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Hackbraten von beiden Seiten jeweils einige Minuten kräftig anbraten. Das Schweinenetz verbindet sich hervorragend mit dem Hackbraten, hält ihn zusammen und verschmilzt fast mit der Hackfleischmasse. Dann mit einem guten Schuss trockenem Weißwein ablöschen, Creme fraîche und Senf hinzugeben, alles vermischen und den Hackbraten zugedeckt bei geringer Temperatur nochmals 15 Minuten garen lassen.

Sauce abschmecken. Hackbraten in zwei Teile teilen, auf zwei großen Tellern anrichten und viel Sauce dazu geben. Ein Chiabatta, Baguette oder auch Vollkornbrötchen eignen sich gut dazu, um die leckere Sauce aufzutunken.