

Kochen mit
ANIXE



Hackbraten mit Kirschsauce

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins Servings: 4

Hackbraten:

- 1** Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Butter im Topf solange dünsten bzw. braten bis die Zwiebeln bräunlich karamellisiert sind. Das dauert ca. eine Stunde.
- 2** Die Semmeln in Scheiben schneiden und mit der Milch übergießen und quellen lassen.
- 3** Das Schweinenetz in Wasser waschen, ausdrücken und ausbreiten. Die Hackfleischmasse zu einem Laib formen und mit dem Schweinenetz einschlagen.
- 4** In eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft für 55 Minuten garen. Wenn der Hackbraten fertig ist den Bratensaft zur Kirschsauce geben.

Zutaten

400g	Weißer Zwiebeln	100ml	Milch	2TL	Lebkuchengewürz
50g	Butter	zwei	Eier	3 g	Knoblauchpulver
400g	Hackfleisch Rind	3	Esslöffel Essig	10g	Kakaopulver
200g	Hackfleisch Schwein	2TL	Salz	150g	Schweinenetz
ein	Brötchen	1/2TL	Pfeffer schwarz	1EL	Fett für die Form

Kochen mit
ANIXE



Hackbraten mit Kirschsauce

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins Servings: 4

Maronenpüree:

- 1** Kartoffeln schälen und klein schneiden und zusammen mit den Maronen und der Sahne in einen Topf geben.
- 2** Für ca. 30 Minuten leicht köchelnd garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und anschließend pürieren.
- 3** gebe das Maronenpüree auf einen flachen Teller und forme damit einen Ring. In diesem richte dann Das Gemüse, eine Scheibe vom Hackbraten und die Kirschsauce an.
- 4** Der Vorteil vom Püree-Ring? Die Sauce läuft nicht auf dem ganzen Teller umher und sieht hübsch aus.

Zutaten

- 600g** Maronen
- 600g** Kartoffeln
- 1L** Sahne
- 2/3TL** Salz
- 1/2TL** Pfeffer weiß
- Muskatnuss

Kochen mit
ANIXE



Hackbraten mit Kirschsauce

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins Servings: 4

Kirschsauce:

- 1 Dann direkt die Kirschsauce ansetzen. Dazu die Zwiebelschalen und das kleingeschnittene Wurzelgemüse in einem Topf zusammen mit dem Öl kräftig anrösten.
- 2 So kräftig, dass sich am Boden schwarze Röststoffe absetzen. Auch das Gemüse sollte gut gebräunt und geröstet sein. Hackfleisch mit den Gewürzen, Eiern und den karamellisierten Zwiebeln vermengen.
- 3 Dann kommt das Tomatenmark hinzu, auch dieses kurz anrösten und dann mit dem Rotwein ablöschen. Lasst den Rotwein nun solange einkochen, bis das Gemüse wieder anfängt zu braten.
- 4 Nun das Wasser eingießen, Lorbeerblätter und Lebkuchengewürz hinzugeben. Zugedeckt für eine Stunde köcheln lassen.
- 5 Dann das Gemüse abseihen und den Fond etwas einkochen. Dann mit Salz würzen und die Kirschen hinzugeben.
- 6 Die Stärke im Kirschsafft auslösen und die Sauce damit etwas binden. Ggfs. nochmals mit Salz abschmecken.

Zutaten

1EL	Neutrales Öl	1EL	Tomatenmark	1TL	Salz
200g	Knollensellerie	250ml	Rotwein	2TL	Stärke
100g	Petersilienwurzel	zwei	Lorbeerblätter	1Glas	Kirschen
150g	Lauch	2TL	Lebkuchengewürz		
50g	Karotten	1L	Wasser		