

Rinderhackbraten mit Selleriewürfeln

Zutaten (10 P.)

5-6 Karotten; 2-3 Stangen Porree
2 Knollensellerie; 1,5 kg Kartoffeln
1,5 kg Rinderhackfleisch
500 g Bacon in Scheiben ; 1 Ei; 3-4 EL Semmelbrösel; 1 Zwiebel; mittelscharfer Senf
Butter; 3 Schalotten ; Tomatenmark; ¼ l Rotwein; ½ l Rinderbouillon; etwas Mehl
Petersilie
Öl, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Paprika rosenscharf

Zubereitung

Karotten schälen, längs vierteln und in 5 cm lange Stifte schneiden. Porree längs halbieren, mit Wasser ausspülen und quer in 3 cm dicke Stücke schneiden. Porree und Karotten in eine Auflaufform geben und kurz beiseite stellen.

Knollensellerie und Kartoffeln schälen und beides in 2 cm große Stücke schneiden. Beide Gemüsesorten in einer großen Schüssel zusammen mit 4 EL Öl und den Gewürzen vermengen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

In derselben großen Schüssel das Hackfleisch mit etwas Senf, Ei, Semmelbrösel, Zwiebel, Salz und Pfeffer gut vermischen. Aus der Fleischmasse einen Laib formen. Bacon-Scheiben leicht überlappend nebeneinanderlegen, Laib auflegen und vorsichtig einrollen. *(ggf. 2 Stücke formen)*

Braten mit der Baconnaht nach unten ohne Fettzugabe in eine große Pfanne geben und vorsichtig rundherum ca. 5 Minuten anbraten, bis der Bacon leicht gebräunt ist. Danach den Braten zu Porree und Karotten in die Auflaufform geben. Das Backblech mit der Sellerie-Kartoffelmischung und die Auflaufform zusammen für 25-30 Minuten in den Ofen geben.

Schalotten halbieren, abziehen und fein hacken. In einem kleinen Topf 2 EL Öl erhitzen und gehackte Schalotten darin ca. 2 Minuten farblos anschwitzen. Tomatenmark kurz mitdünsten, dann mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen und mit Rinderbouillon aufgießen. Mit einer Mehlschwitze binden.

Blätter der Petersilie abzupfen und fein hacken. Den Hackbraten in Scheiben schneiden, das Porree- und Ofengemüse auf Tellern verteilen. Petersilie als Dekoration darüber streuen und mit der Soße genießen.

Guten Appetit!