

Beschwipster Hackbraten



11	Schalotten
2	Knoblauchzehen
1	Möhre
1 Stange	Sellerie
1 EL	Olivenöl
2 Scheiben	Weißbrot vom Vortag
125 ml	Milch
2 Stiele	Petersilie
1 kg	gemischtes Hack
	Salz, Pfeffer, Zucker
100 g	Feigenkonfitüre
2 EL	Butter
100 ml	trockener Rotwein
5	frische Lorbeerblätter

Zubereitung

- 1 2 Schalotten, Knoblauch, Möhre und Sellerie schälen bzw. waschen. Alles fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Vorbereitete Zutaten darin ca. 5 Minuten braten. Inzwischen Brot würfeln, in Milch einweichen. Petersilie waschen, Blätter hacken. Mit Hack, eingeweichtem Brot, Gemüswürfeln, 1 TL Salz und etwas Pfeffer vermischen.
- 2 Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mithilfe des Papiers zu einem Braten formen. Hälfte Konfitüre mit ca. 3 EL Wasser glatt rühren. Hackbraten damit bepinseln. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 45 Minuten backen.
- 3 Für die Rotwein-Schalotten restliche Schalotten schälen und längs halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin leicht anbraten. Mit 2 EL Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen. Mit Wein ablöschen und ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Lorbeer zugeben und ca. 5 Minuten weiterköcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Braten mit Zwiebeln servieren. Dazu passt ein Kartoffelpüree.