

Hauptspeise für 4 Personen
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Schmoren: ca. 40 Min.
Energiewert/Person: ca. 1523 kJ/364 kcal



SONNTAGS- HACKBRATEN

100 g	Weissbrot vom Vortag (ohne Rinde)
1½ EL	Rosmarin
500 g	Hackfleisch (Rind, Kalb und Schwein)
1	Ei
1 EL	Rahm
1 EL	Appenzeller Alpenbitter
1 EL	Senf
1¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter zum Anbraten
1 dl	Weisswein
½ dl	Wasser
½ dl	Appenzeller Alpenbitter
einige	Wacholderbeeren



Zubereitung

Brot möglichst klein schneiden, ca. ein Drittel beiseite stellen. Rosmarin sehr fein hacken.

Brot in einer Schüssel mit allen Zutaten bis und mit Senf mischen, würzen. Von Hand sehr gut kneten. Braten formen, im beiseite gestellten Brot wenden, gut andrücken.

Bratbutter im Bratopf heiss werden lassen. Braten bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Min. anbraten. Wein, Wasser und Appenzeller Alpenbitter begeben, aufkochen. Wacholderbeeren zerdrücken, ebenfalls begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 40 Min. schmoren, von Zeit zu Zeit mit der Sauce übergiessen. Braten herausnehmen, tranchieren, Sauce evt. absieben.

Dazu passen Spätzli.