

Omas Rezeptesammlung

Schweizer Hackbraten Nach St. Galler Art

Stichworte: Fleisch, Hack, Rind, Schwein, Schweiz

500 g	Hackfleisch (gemischt),	1	Msp. Thymian,
200 g	Bratwurstbrät,		Butterfett,
1 Bund	Petersilie (gehackt),	1	Karotte,
1	Zwiebel (fein gehackt),	2	Nelken,
	Salz,	1	Lorbeerblatt,
	Pfeffer,	1	Zwiebel,
	Muskatnuss,	1	Pack. Weißwein,
1	Msp. Majoran,		Fleischbrühe

Die Zutaten gut zu einem homogenen Teig verkneten und zu einem länglichen Braten formen.

Im heißen Butterfett von allen Seiten anbraten.

Mit Weißwein ablöschen. Karotte und die mit Nelken und Lorbeerblatt besteckte Zwiebel begeben.

Bei mittlerer Hitze halb zugedeckt ca. 1 Stunde dämpfen.

Nach Bedarf Fleischbrühe zugießen.