



Aargauer Hackbraten

Vor- und zubereiten: ca. **35 Min.**

Braten im Ofen: ca. **40 Min.**

Portion (1/4): 778 kcal, F 47 g, Kh 33 g, E 49 g

Zutaten

für 4 Personen

- 2 Scheiben **Toastbrot** (ca. 50 g)
- 1 frisches **Ei**
- 3 EL **Milch**
- 1 **Zwiebel**
- 4 Zweiglein **Rosmarin**
- 800 g **Hackfleisch** (Rind und Schwein)
- 2 EL **Senf**
- 1.5 TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**


- 200 g entsteinte **Dörrpflaumen**


- 16 Tranchen **Bratspeck**


- 0.5 EL **Butter**
- 1 Zweiglein **Rosmarin**
- 2.5 dl **Rotwein**
- 2 dl **Fleischbouillon**
- 1 EL **Honig**
- 0.5 EL **Maizena** express (brauner Saucenbinder)
- Salz, Pfeffer**, nach Bedarf


Zubereitung

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Brot in Würfel schneiden, mit dem Ei in eine Schüssel geben, Milch begeben, mischen. Zwiebel schälen, fein hacken, Rosmarin grob schneiden, beides mit dem Fleisch, Senf, Salz und Pfeffer daruntermischen

2.  Von Hand sehr gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.

3.  Masse zu einem ca. 25 cm langen Braten formen. Zwei Pflaumen für die Sauce beiseite legen, restliche hineindrücken, Braten nochmals formen.

4.  Speck leicht überlappend auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

5.  Braten darauflegen, mithilfe des Backpapiers mit Specktranchen umwickeln.

6.



Braten: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

7.



Sauce: Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Beiseite gelegte Dörripflaumen und Rosmarin ca. 2 Min. andämpfen, Wein, Bouillon und Honig dazugießen, aufkochen, auf ca. 2 dl einkochen. Maizena beigeben, ca. 2 Min. fertig köcheln, würzen. Sauce durch ein Sieb in ein Schälchen giessen.

Lässt sich vorbereiten: Sauce ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.