

# Der Hackbraten, ein Highlight der Bürgerküche

Gehacktes Fleisch ist kein Relikt der Armenküche, sondern ein Highlight der einfachen Bürgerküche, denn mit etwas Kenntnis, Erfahrung und Fantasie lässt es sich variantenreich würzen. Man dreht Fleisch durch den Wolf, das zu wenig hergibt oder das man als einzelnes Bratstück nicht verwenden kann, weil es zu wenig zart ist. Brust, Schulter, Hals und ähnliche, mit Fett durchzogene Partien eignen sich zum Braten oder Schmoren, als Rollbraten, Ragout, Geschnetzeltes – und am Ende eben als Gehacktes.

Gehacktes findet man in jeder Länderküche, auf der ganzen Welt. Auch das Neumarkt mit seiner «grenzenlosen Schweizerküche» bietet Hackbraten an: Er schmeckt ausgezeichnet und widerlegt (zumindest als Ausnahme) die Regel, dass viele Köche den Brei verderben. Die

Masse des Neumarkt-Hackbratens ist ein Teamwork, ein Koch nach dem andern hat an diesem Monument der königlichen Alltagsküche gebaut. *(imh)*



Ein guter Hackbraten ist ein echter Leckerbissen.

**Zutaten:** 120 g Holzofenbrot, 1,3 dl Milch, 150 g Zwiebeln, 1 Bund frische, glattblättrige Petersilie, 20 g Butter, 100 g Karotten, 1 kg Rindsschul-

ter, 300 g Kalbshals, 1 dl Vollrahm, Salz, Pfeffer, evtl. weitere Gewürze, 8 Eigelb. (Tipp: altbackenes Holzofenbrot verwenden.)

**Zubereitung:** Brot würfeln und in der Milch einweichen. Petersilie waschen, trocknen lassen und zupfen. Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Fleisch in grobe Stücke schneiden. Eier in Eiweiss und Eigelb trennen. Zwiebeln schälen und hacken, in Butter bei mässiger Temperatur langsam durchgaren, Petersilie dazugeben und kurz mitdünsten. Abkühlen lassen.

Holzofenbrot ausdrücken. Brot, Gemüse und Fleisch vermengen und zusammen durch den Fleischwolf drehen.

Eigelb, Salz, Pfeffer und je nach Vorliebe weitere Gewürze in die Masse geben, alle Zutaten

vermischen und – wichtig!– gut durchkneten (Test: kleines Bällchen braten und probieren). Unter Umständen nachwürzen.

Die Masse je nach Bedarf in gleichmässige Bratenstücke teilen (1–3) und bei 140 °C in Heissluft backen, bis eine Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist. Herausnehmen und ziehen lassen. Den Bratensaft kann man zu einer Sauce verarbeiten.

Mit Kartoffelstock und glasierten Karotten servieren.

*Wirtschaft Neumarkt, Neumarkt 5, Zürich, Tel. 044 252 79 39; Sonntag geschlossen, bei schönem Wetter ist jedoch der berühmte Garten ab 18 h geöffnet. [www.wirtschaft-neumarkt.ch](http://www.wirtschaft-neumarkt.ch)*

*Ab Montag, 23. März: L'Esprit de Genève, Genfer Weine und Genfer Spezialitäten.*