

HACK-MUFFINS AN APFELSAUCE

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Braten: ca. 30 Minuten

Für 8-9 Muffins

1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen

Butter für das Blech

Muffins:

300 g gehacktes Rindfleisch

300 g gehacktes Schweinefleisch

50 g Schinkenwürfelchen, gehackt

2 Schalotten, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Ei, verquirlt

100 g gekochter Reis oder 3 EL Paniermehl

½ Bund Petersilie, fein gehackt

1½ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Paprika

2 rotschalige Äpfel, Kerngehäuse ausgestochen, in

Ringe geschnitten

Butter, flüssig, zum Bepinseln

Sauce:

1 Schalotte, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

1 TL Maisstärke

1 dl Apfelsaft

1 dl Fleischbouillon

1 Apfel, in Würfelchen geschnitten

¼ TL Zucker

Salz

Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

- 1** Muffins: Alle Zutaten bis und mit Paprika mischen. Von Hand kneten, bis eine gleichmässige Masse entsteht.
- 2** In Portionen teilen und in die ausgebutterten Blechvertiefungen geben. Je 1 Apfeling darauflegen, mit wenig Butter bepinseln.
- 3** In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten braten.



4 Sauce: Schalotte in Butter andämpfen. Maisstärke in wenig Apfelsaft auflösen, mit restlichem Apfelsaft und Bouillon zur Schalotte geben, unter Rühren aufkochen. Apfelwürfelchen dazugeben, 4-5 Minuten köcheln. Sauce abschmecken.

5 Hack-Muffins mit einem Messer vom Rand lösen. Je wenig Sauce auf vorgewärmten Tellern verteilen, Hack-Muffins darauf anrichten. Restliche Sauce dazu servieren.

Für einen Hackbraten: Fleischmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Form legen. Apfelringe ziegelartig darauflegen. In der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 50 Minuten braten. Dazu passen Reis, Knöpfli oder Kartoffelstock.

