



Faschierter Braten mit Kartoffelkruste

Zutaten:

- 1 Semmel oder 60 g Weißbrotwürfel
- 150 ml Milch
- 200 g geriebene Karotten oder Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Esslöffel Butter
- Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Crème fraîche
- 2 Esslöffel Senf
- 1/2 TL Paprika edelsüß
- 1/2 TL Currypulver
- 750 g Rinderfaschieres
- 200 ml Weißwein

Kartoffelkruste:

- 500 g Kartoffeln mehligkochend
- Salz
- 100 ml Milch
- 25 g Butter
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 Stück Eigelb
- 50 g Parmesan oder würzigen Bergkäse

für die Sauce:

- 200 g Crème fraîche
- 1 Esslöffel Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Semmel in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen und über das Brot gießen, vermischen und 10 Minuten quellen lassen. Dann leicht ausdrücken und klein schneiden.

Die Karotten oder Zucchini reiben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Gemüse und Petersilie beifügen, alles leicht salzen und pfeffern und 5 Minuten dünsten. Den Knoblauch zugeben und noch ein bisschen dünsten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Boden einer feuerfesten Form oder eines Bräters mit Butter einstreichen.

In einer großen Schüssel das Ei, die Crème fraîche, Senf, Paprika, Curry sowie Salz und Pfeffer gut verrühren. Das Faschierte, gehacktes Brot und die abgekühlte Gemüsemischung beifügen und alles sehr gut mischen.

Die Masse in den Bräter geben und daraus einen Laib formen.

Den Braten in der Mitte des 220 Grad heißen Ofens 15 Minuten anbraten.

Den Weißwein dazu gießen und Hitze auf 170 Grad reduzieren. Den Braten weitere 40 Minuten braten.

Inzwischen die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen.

In einer Pfanne die Milch, Butter, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen. Vom Herd nehmen. Die Kartoffeln abschütten, und durch eine Kartoffelpresse pressen. Die gewürzte Milch das Eigelb und den Käse dazugeben und sehr gut untermischen - die Masse abschmecken.

Den Braten aus dem Ofen nehmen und den Grill auf 220 Grad einstellen.

Die Flüssigkeit vom Braten in einen Topf gießen und mit Crème fraîche aufkochen und mit Senf, Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffelmasse dick auf dem Braten aufstreichen. Auf der zweituntersten Schiene des Backrohres 15 Minuten überbacken.

In dickere Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Dazu passt am besten ein Blattsalat.

Kleiner TIPP: Der Fleischteig für den Braten und der Kartoffelmasse können schon am Vorabend zubereitet und in Klarsichtfolie gewickelt im Kühlschrank bis zur Verwendung aufbewahrt werden.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht euch eure Gudrun von Mödling.