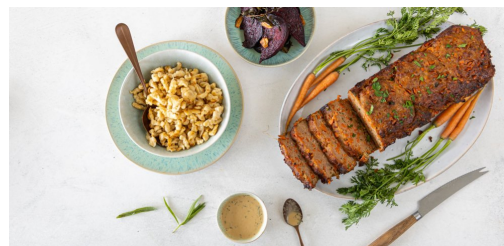


# Fifty-Fifty Kalbfleisch- Rüebli-Hackbraten



## Zubereitung

### Zutaten Fifty-Fifty Hackbraten

- 240g Kalbshackfleisch
- 240g Karotten
- 1 Zwiebel
- 80g altes Brot
- 2dl Milch
- 1 Ei
- 1 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- Einige Zweige Petersilie

### Zubereitung Fifty-Fifty Hackbraten

Die Karotten schälen und in ca. 5mm grosse Würfeln schneiden. Die Petersilie inkl. Stiel fein hacken. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das alte Brot in kleine Stücke zerbrechen und in der Milch einweichen. Die Zwiebeln und Karottenwürfel in Rapsöl andünsten. Das Hackfleisch, eingeweichtes Brot, Peterli, das Ei, die Zwiebeln und die Karotten zusammen mischen und die Masse gut durchkneten. Die Fleischmasse zu einem Laib formen und in eine Kuchen- oder Auflaufform geben. Im Backofen 180 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen.

### Zutaten Estragonsauce

- 1 EL Rapsöl
- 1/2 Zwiebel
- 40g Tomatenmark
- 2.5dl Rotwein
- 1 St Lorbeerblatt
- 2 St Estragonzweige
- 2 EL Bratensaucenpulver
- 1 dl Halbrahm
- 3 dl Wasser
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung Estragonsauce

Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Das Bratensaucenpulver mit etwas lauwarmen Wasser mischen und gut verrühren, so dass kleine Klumpen mehr vorhanden sind. Einige Estragonblätter vom Stiel trennen und fein hacken. Die Zwiebeln und die Estragonstiele im Rapsöl andünsten, das Tomatenmark dazugeben und mitdünsten und das Ganze dann mit Rotwein ablöschen. Die Bratensauce und das Lorbeerblatt dazugeben und bei kleiner Hitze auf ca 1/3 einkochen lassen. Das Lorbeerblatt und die Estragonstiele entfernen. Alles mit dem Stabmixer mixen, abschmecken und den gehackten Estragon dazugeben.

#### **Zutaten Gebackene Randen**

- 1 Mittelgrosse Rande
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2 Thymianzweige
- 1-2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung Gebackene Randen**

Die Randen waschen und mit der Schale in Schnitze schneiden. Die Knoblauchzehen mit der Schale zerdrücken und zusammen mit dem Olivenöl unter die Randen mischen. Alles auf ein Backpapier geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei 180 Grad Umluft ca. 20min backen.

#### **Zutaten Spätzli**

[siehe Rezept hier](#)

#### **Zubereitung Spätzli**