

Unsere Sortenempfehlung : Hubbard



Hackbraten:

- 250 g Kürbis, gerüstet, ca. 200 g Kürbisfleisch, an der Röstiraffel geraffelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 800 g gehacktes Kalbfleisch
- 1 EL Senf
- 1 Scheibe Brot, ca. 60 g, in Wasser eingeweicht, ausgepresst, fein zerrieben
- 1 Ei, verquirlt
- 3 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- 2 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Butterflocken

Kürbis-Sauce:

- 150 g Kürbis, gerüstet, ca. 125 g Kürbisfleisch, an der Röstiraffel geraffelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Butter zum Dämpfen
- ca. 1,5 dl Gemüsebouillon
- 1,8 dl Saucenhalbrahm
- Salz
- 1-2 TL Kürbiskernöl
- 4 EL Kürbiskerne, geröstet, zum Garnieren

Für den Hackbraten alle Zutaten bis und mit Pfeffer von Hand gut kneten, in die ausgebutterte Form geben, gut hineindrücken. Butterflocken darübergeben. Hackbraten 45–50 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens backen. Im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce Kürbis und Zwiebel in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, zugedeckt weich kochen. Fein pürieren. Saucenhalbrahm dazugeben, sämig einkochen, würzen und mit Kürbiskernöl aromatisieren.

Den Hackbraten aus der Form lösen, in 1–2 cm dicke Tranchen schneiden und mit der Sauce servieren.