



## Fridas Hackbraten

### Zutaten

20 g Haferflocken  
600 g Hackfleisch (Rind/Schwein)  
250 g Kalbsbrät  
1 Ei  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Basilikum Salbei Thymian Rosmarin  
1 Getrocknete Tomaten  
3 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 - 2 TL Salz  
Pfeffer, Paprika  
Bratbutter  
2 Rüebli  
1 Sellerie  
1 Zucchini  
2 DI Weisswein

Zubereiten: 20min  
Kochen / Backen: 1h  
Auf dem Tisch in: 1h20



1. Alle Zutaten bis und mit Gewürzen mischen, von Hand kneten, bis eine gleichmässige Masse entsteht, im Mehl wenden.
2. Bratbutter in der Gratinform heiss werden lassen (Ofen 220°)  
Hackbraten ca. 30 Min mit Alufolie zugedeckt.  
Braten herausnehmen.
3. Gemüse in grosse Stücke schneiden bissfest andämpfen.
4. Wein in die Gratinform giessen, Bratsatz lösen, Bratensauce einstreuen etwas einköcheln. Bouillon dazugiessen, aufkochen mit Rahm verfeinern. Hitze reduzieren, Braten und Gemüse begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. schmoren.

Dazu passt: Nudeln Kartoffelstock oder Reis





# Rieslingsuppe



## Zutaten

60 g Sellerie, gewürfelt  
60 g Lauch, fein geschnitten  
60 g Zwiebeln, fein gehackt  
40 g Butter  
50 g Mehl  
1 l Bouillon  
Salz  
Pfeffer

3 dl Schaffhauser Riesling Sylvaner  
1 dl Rahm  
1 dl Rahm, steif geschlagen, zum Garnieren  
Schnittlauch, gehackt, zum Garnieren  
Trauben, auf Spiess, zum Garnieren

## Zubereitung

Zubereiten: 10min  
Kochen: 15min  
Auf dem Tisch in: 25min

1. Sellerie, Lauch und Zwiebeln in der Butter andünsten, mit Mehl bestäuben, rühren, mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen, unter Rühren aufkochen, würzen. Ca. 10 Minuten kochen. Pürieren.
2. Wein und Rahm begeben. Anrichten, 2. garnieren.

