

## Grosi's Hackbraten

### Zutaten für 5 Stk Braten a ca. 230 Gramm

300 g Kalbsbrät  
700 g Hackfleisch vom Kalb 8mm  
100 g Gemüse  
100 g Ruchbrot  
0.5 dl Milch  
15 g Meersalz  
1 Stk frisches Hühnerei  
50 gr Kochbutter flüssig zum anbraten

### Vorbereitung

Je nach Saison habe ich das Gemüse zu gleichen Teilen aus folgenden Gemüsearten geschnitten:

Sellerie, Stangensellerie, gelbe Karotten, rote Karotten, Lauch.

Den Stangensellerie quer, aber sehr fein, den Lauch in feine Scheiben schneiden.

Die weiteren Gemüse in schöne feine Streifen schneiden. Kurz im kochenden Salzwasser aufkochen und im Eiswasser ablöschen.

Das Brot je nach Trockengrad in der Milch einweichen und bei 180° C kurz 'aufbacken'.

Dann in gleichmässige Würfel schneiden und etwas mixen.

Es darf ruhig noch kleine Würfel in der Fleischmasse habe. Das macht den Grosi Style aus.

Das blanchierte Gemüse in einem Geschirr gleichmässig verteilen. Die Brotmasse darüber geben und ebenfalls gleichmässig verteilen. Das frisch gehackte Fleisch und das frische Kalbsbrät nun ebenfalls einzeln gleichmässig auf die Gemüsebrotmasse geben.

Das ganze gut mischen und nach Wunsch formen. Auf drei Seiten gut anbraten und im Ofen bei 180° während 20 Minuten fertig braten.

Dazu Kartoffelstock und schöne braune Sauce servieren.

Diesen Kalbhackbraten können Sie im Rias fertig im Vacuumbeutel kaufen. Auch die Sauce dazu ist erhältlich.

Bestellung per Mail an [info@rias.ch](mailto:info@rias.ch).

## Die Geschichte zu Grosi's Hackbraten

Während den Sommerferien 1977 waren wir - mein jüngerer Bruder und meine Eltern - für zwei Wochen Gast im Berner Oberland.

Es waren die letzten gemeinsamen Ferien, da ich im Jahr danach meine Kochlehre antreten würde. Im Chalet der Familie Rösti in Kandersteg fühlten wir uns rundum wohl.

Am 7.7.77 verluden wir unser Auto auf den Zug der BLS, liessen uns durch den Lötschberg fahren und besuchten 'Grand Dixence' im Wallis, die höchste Staumauer der Welt. Wahrlich ein Abenteuer!

Für das Essen im 'Chalet Rösti' war meine Mutter zuständig. Später war sie bis zu ihrem Lebensende für uns alle einfach das Grosi.

Ich erinnere mich mit einem verklärten Lächeln an den wunderbaren Hackbraten, den sie zauberte. Es war herrlich, irgendwie stimmte alles. Noch heute habe ich den Geruch dieser Küche im schönen Chalet in der Nase, nach brennendem Holz und trockenem Heu, nach frischer Butter und sehe vor mir, wie dieser Hackbraten entstand.

Meine Mutter mischte gehacktes Kalbfleisch, Kalbsbrät, Gewürze und Gemüse. Dann stand sie vor dem Resultat und meinte, dass es noch nicht so sei, wie sie sich das vorstellen würde. Sie legte das leicht angetrocknete Ruchbrot vom Vortag in Milch ein und zerdrückte alles mit einem Ei. Das mischte sie dann unter die Fleischmasse. 'So ist es richtig!' waren die Worte während sie den Braten vorsichtig rundherum in schäumender Butter anbriet. Es roch ganz einfach himmlisch.

Ich versuchte immer wieder, die Konsistenz und den Geschmack dieses Bratens, wie damals im Berner Oberland, zu konservieren. Mein Hackbraten vom Weidekalb im Rias ist wirklich richtig gut, doch die Erinnerung an diesen einen Hackbraten damals topt alles.