Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



PAIN DE VIANDE À LA RATATOUILLE – HACKBRATEN PROVENZALISCHER ART

ZUBEREITUNG: 35 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 60 MIN.

Endlich dürfen wir wieder Gäste zu Hause empfangen! Da habe ich direkt mein nächstes Menü geplant.

Ich wollte einen großen Sonntagsbraten planen aber hatte Lust auf etwas richtig Sommerliches. Da habe ich direkt an meinen Hackbraten aus meinem Buch „Bienvenue – Willkommen bei mir“ (Seite 116) gedacht. Es ist eine sehr praktisches Gericht mit Gemüse und Fleisch, alles in Einem!

Dieser Hackbraten wird bei uns **„pain de viande“** genannt und kann **kalt oder warm serviert** werden. Ich liebe ihn im Herbst, da man ihn gut mit Wintergemüse und Pilzen kombinieren kann. AAAaaaber, im Sommer kommt das mediterrane Gemüse ins Spiel (Tomaten, Zucchini, Auberginen..) und da wird es auch sehr sehr lecker!

In Frankreich mögen die Mamans dieses Rezept auch, weil man aller Arten Gemüse darin verstecken kann. Da brauche ich auch nicht zu sagen, dass die Kinder es lieben. Auch nur wegen des gebackenen Schinkens drum herum, der so lecker und knusprig ist.

So war es sehr einfach, diesen Braten mit einer kleinen Ratatouille zu mischen. Das original Rezept für Ratatouille findet ihr hier.

Ich habe aber nur eine kleine Portion gemacht, da man nur 300-350 g für dieses Rezept braucht.

Falls Ihr eine große Portion macht, kein Problem! Den Rest kann man als Beilage servieren.

Zutaten für ein Pain de viande à la Ratatouille – Hackbraten provenzalischer Art für 6 Personen:

400g Rinderhackfleisch, 100g Leber (egal ob Schwein oder Geflügel), 150g Schinkenspeck, 2 Eier, 15 Scheiben Serrano-Schinken, 3 EL klein geschnittene Petersilie (oder Persillade), Pfeffer. + 1EL Cidreconfit.

Ratatouille (nur 300-350g): 3 Tomaten, 1 kleine Zucchini, 1 Paprika, 1/2 Aubergine, 1 Schalotte, 1 TL Kräuter der Provence, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, Olivenöl.

1- Zuerst eine Ratatouille kochen: das Gemüse klein schneiden, den Knoblauchzehe zerdrücken, die Kräuter dazu geben und schön Olivenöl darüber gießen. 10 Minuten köcheln lassen und aufpassen, dass so viel Wasser verdampft wie möglich (sollte trotzdem nicht anbrennen!).

2- In einer Schüssel, das Fleisch, den Leber (kurz gemixt) und den Speck mit den Eiern mischen, dann kommt die Ratatouille (ich hatte noch 3 EL auf die Seite gestellt für die Deko) und als Letzte die Petersilie (klein gehackt). Ich habe es nur mit Pfeffer würzen, da der Speck und der Schinken (kommt später) genug Salz abgeben werden.

3- Basteln und Falten:

Auf einem mit Backpapier belegten Backblech die Hälfte der Schinkenscheiben legen (siehe Foto).

Dann die Fleischfüllung in die Mitte legen, mit den Händen formen… (gut zusammen pressen)… Dann mit den Schinkenscheiben umwickeln (siehe Fotos).

4- BACKEN: wie bei einem Braten 1 Pfund = 30 Minuten. Bei uns habe ich es direkt 1 Stunde backen lassen bei 180°C Umluft.

Wenn er fertig gebacken ist, den Saft (aus der Backform) mit 1 EL Cidre-Confit rühren und damit den „Pain de viande“pinseln.

5- Genießen!

Als Beilage kann man den Rest Ratatouille und Bratkartoffeln servieren und einen guten Rotwein genießen. Wir hatten noch einen guten Châteauneuf-du-Pape zum Genießen.

Ich wünsche euch eine schöne Zeit mit euren Liebsten und Bon Appétit.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de