



## Hackbraten mit Bärlauchkruste

### Zutaten

- 800 g Wildhack
- 1 altbackenes Brötchen, in Milch eingeweicht
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1/2 Zucchini, fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Paprika

### Für die Kruste

- 100 g weiche Butter
- ca. 6 EL Paniermehl
- 1 Bund Bärlauch, fein gehackt
- Salz

### Zubereitung:

Den Backofen auf 175° C vorheizen. Das Brötchen ausdrücken und mit den restlichen Zutaten verkneten, dabei kräftig abschmecken. Die Masse in eine gefettete Form füllen. Für ca. 1 Stunde backen.

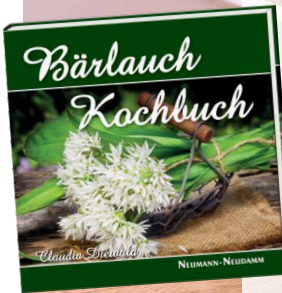
Die Zutaten für die Kruste miteinander vermengen, mit Salz abschmecken und 10 Minuten vor Ende der Garzeit auf den Braten streichen. Die Kruste soll leicht gebräunt sein.



Claudia Diewald

### Bärlauch Kochbuch

Schon die Germanen glaubten an die Heilkraft und Energie des Bärlauchs. Doch alter Glaube hin oder her – seit einigen Jahren ist dieses Lauchgewächs wieder in aller Munde. Schließlich ist Bärlauch nicht nur lecker, sondern auch unheimlich vielseitig: von der Cremesuppe über das Omelett bis hin zu Pesto reicht die Rezeptauswahl. Und selbst der sommerliche Grillabend lässt sich mit Fleisch, Gemüse, Brot und Butter ganz auf Bärlauch abgestimmt genießen, wobei die Freunde sowohl der vegetarischen als auch der veganen Ernährung ebenfalls voll auf ihre Kosten kommen. Hardcover, 112 Seiten, zahlr. Abb., Format: 21 x 20 cm. ISBN 978-3-7888-1663-6. Preis: € 14,95. Erhältlich ab 15.04.2015.



## Weinempfehlung zum Hackbraten mit Bärlauchkruste

Wenn in unseren heimischen Regionen der Bärlauch geerntet werden kann, hat der Frühling Einzug gehalten und wir freuen uns über wärmere Außentemperaturen. Das wirkt sich auch oft auf die Weinauswahl aus. Während in der kalten Jahreszeit meist lieber zu einem Glas Rotwein gegriffen wird, bevorzugen viele gekühlte Weißweine, sobald es draußen wärmer wird. Ein **trockener grauer Burgunder** passt deshalb gut zum Hackbraten und zur Jahreszeit. Diese Rebsorte startete ihren Erfolg einst als „Pinot grigio“, dem perfekten Essensbegleiter zur mediterranen Küche. Seinen Namen „grauer Burgunder“ verdankt er seinen blassroten Trauben, die der Grund für seine goldene Weinfarbe sind. Der Geschmack ist voll, rund und säurearm.

**Weingut H. L. Menger**  
Hauptstraße 12  
67575 Eich  
Tel.: 06246/298  
E-Mail: [Weingut-H.L.Menger@t-online.de](mailto:Weingut-H.L.Menger@t-online.de)  
[www.weingut-menger.de](http://www.weingut-menger.de)



Probepaket mit sechs Flaschen für 44,20 Euro (inkl. MwSt. und Versand) unter dem Stichwort „Grauer Burgunder trocken“.