



Der Hackbraten stark würzig schmecken und ein wenig scharf.

Waustasch Vama

Rinder-Schweine-Hackbraten mit Kreuzkümmel und Safran

Über Jahre hinweg pflegte Celine Charpentier eine streng vegetarische Diät. Seit sie jedoch Château Vama, ein Landgut mit einem kleinen Schlösschen im Norden von Sentores übernommen hat, empfindet sie eine «ungemeine Freude am Fleisch». Das hier vorgestellte Rezept von Charpentier ist ein unverkennbares Resultat dieser neuen «plasi ò kik». Der Waustasch («Braten») Vama sollte eine lockere Konsistenz und eine schöne braune Kruste haben. Es soll stark würzig schmecken und ein wenig scharf. Wenngleich verschiedene Gewürze in diesen Hackbraten kommen, spielt doch der Kreuzkümmel eindeutig die erste Geige – das ist wenig erstaunlich wenn man bedenkt, dass Celine Charpentier die wichtigste Produzentin des berühmten Kreuzkümmels aus der Gegend von Sentores ist. Wer den Braten etwas weniger pikant haben möchte, reduziert einfach die Menge des zugegebenen Gewürz-Pulvers.

Für 6 Personen

Für das Gewürzpulver

- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 5 Gewürznelken
- 1 kleine Stange Zimt (5 g), leicht zerbrochen
- 4 getrocknete Chilis, entkernt und leicht zerkrümelt
- 150 g Weißbrot, am besten etwas angetrocknetes Brot vom Vortag
- 300 ml Wasser, lauwarm
- 500 g Rindfleisch, von der Schulter, in Würfeln
- 500 g Schweinefleisch, von der Schulter, in Würfeln
- 2 Zwiebeln (250 g), fein gehackt
- 5 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Bund Petersilie (25 g), fein gehackt
- 1 kleiner Bund Majoran (10 g), fein gehackt
- 1/3 g Safran in Fäden, in 1 EL warmem Wasser aufgelöst
- 2 EL scharfer Speisesenf
- 1 EL Salz
- 2 Eier
- 40 g getrocknete Tomaten, in Streifen
- 400 ml Weißwein

Man kann am Schluss nach dem Entfernen des Bratens etwas Rindsbrühe oder Wasser in den Bräter geben und alle Rückstände von Boden und Seitenwänden kratzen. Diese Sauce gießt man dann in ein Pfännchen, lässt sie ein wenig eindicken und schmeckt mit Salz ab.

1 | Eine Bratpfanne nicht zu stark erhitzen und unter häufigem Rühren und Schütteln nacheinander alle trockenen Gewürze (Kreuzkümmel, Pfeffer, Gewürznelken, Zimt, Chilis) rösten, dann etwas abkühlen lassen und am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.

2 | Das Brot einige Minuten lang in 300 ml lauwarmen Wasser einweichen, gut ausdrücken, Wasser entsorgen.

3 | Die pulverisierten Gewürze, Brot, Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Majoran, Safran mitsamt Wasser, Senf und Salz in einer Schüssel vermengen. Alles durch den Fleischwolf geben.

4 | Eier und Tomatenstücke zugeben und alles wenigstens 10 Minuten von Hand durchkneten, bis sich die Zutaten zu einer Masse verbunden haben. Mit Salz abschmecken.

5 | Die Masse zu einem länglichen Laib formen, in eine Bratform setzen und 20 Minuten lang in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens garen.

6 | Braten mit 100 ml Weißwein ablöschen und weitere 40 Minuten garen. Während dieser Zeit 5–6 Mal mit etwas Weißwein begießen. *Je nach Klima im Ofen bildet sich auch einiger Saft am Boden der Bratform. In dem Fall kann man diesen Saft über den Braten löffeln und etwas weniger Wein angießen. Zum Ende der Kochzeit sollte sich aber noch ein wenig Flüssigkeit am Boden der Form befinden (150 ml).*

7 | Braten vorsichtig auf ein Schneidebrett heben, mit Aluminiumfolie bedecken und einige Minuten ruhen lassen. Braten in Scheiben schneiden, auf Teller legen und mit etwas Sauce benetzen.