

AUBERGINEN-HACKFLEISCH-GRATIN



Butter. Die Natur braucht keine Zusatzstoffe.



Vertrauenswürdige Produktion

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Gratinieren: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

1 ofenfeste Form von ca. 23 cm Ø

Fleisch:

500 g Rindshackfleisch

Bratbutter oder Bratcrème

1 1/2 EL Mehl

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel, gehackt

1-2 Knoblauchzehen, gepresst

1/4-1/2 TL Kreuzkümmelpulver

4 dl Tomatensaft

1 dl starke Fleischbouillon

2 Tomaten, entkernt, gewürfelt

2 EL Petersilie, gehackt

Salz, Pfeffer

400-500 g Auberginen, in 7-8 mm dicke Scheiben geschnitten

2-3 EL Bratbutter, flüssig, oder Bratcrème

Salz

Butter für die Form



ZUBEREITUNG

1 Fleisch: Rindfleisch in 2 Portionen in heisser Bratbutter anbraten. Gegen Ende der Bratzeit je die Hälfte des Mehls darüberstäuben, anrösten. Fleisch herausnehmen, würzen. Zwiebel und Knoblauch in wenig Bratbutter andämpfen. Kreuzkümmel beifügen, kurz mitrösten. Mit Tomatensaft und Bouillon ablöschen, Fleisch beifügen, aufkochen. Tomaten und Petersilie daruntermischen, würzen, in die ausgebutterte Form geben.

2 Auberginen auf einer Seite mit Bratbutter bestreichen. Mit der bebutterten Seite nach oben ziegelartig auf dem Fleisch verteilen.

3 Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen, salzen.

Dazu passen Ofenkartoffeln: 600 g Kartoffeln halbieren, Schnittfläche mit flüssiger Bratbutter oder Bratcrème bestreichen und mit der Schnittfläche nach oben neben dem Gratin auf das mit Backpapier belegte Blech geben. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten braten, salzen.