

HACKFLEISCH-KARTOFFELN

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Gratinieren: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

1 Gratinform von ca. 30 cm Länge

1 Kugelausstecher

Butter für die Form

4-6 vorwiegend fest kochende Kartoffeln, z. B.

Charlotte, ca. 1 kg

3 dl Fleischbouillon

Füllung:

500 g gehacktes Rindfleisch

Bratbutter oder Bratcrème

2 EL Tomatenpüree

1 Zwiebel, fein gehackt

3 EL Mehl

1 dl Rotwein oder Fleischbouillon

2 dl Fleischbouillon

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

2 EL Paniermehl

3 EL geriebener Gruyère

1 EL Rosmarin, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

einige Butterflocken



ZUBEREITUNG

1 Kartoffeln schälen, halbieren. Kartoffeln mit dem Kugelausstecher bis auf einen ½ cm dicken Rand aushöhlen. Zugedeckt auf dem Dämpfkorbchen knapp weich garen. Kartoffelhälften evtl. unten gerade schneiden, in die ausgebutterte Gratinform stellen. Bouillon in die Form giessen.

2 Für die Füllung Fleisch in der heissen Bratbutter anbraten. Tomatenpüree, Zwiebeln und Mehl kurz mitbraten. Mit dem Wein ablöschen. Bouillon dazugiessen, etwas einkochen lassen, würzen. Die Füllung in die Kartoffeln verteilen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15 Minuten gratinieren.

3 Für die Garnitur alle Zutaten bis und mit Knoblauch mischen, über den Kartoffeln verteilen. Butterflocken darauf geben und 5-10 Minuten fertig gratinieren.

Dazu passen Gemüse oder Salat.



Kartoffelreste mit den Kartoffeln mitgaren, in die Gratinform geben und gratinieren.

