

Hackfleisch-Gratin mit Lauch und Kartoffelstock-Kruste



Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Aktivzeit: 40 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 500 g** Hackfleisch vom Schweizer Rind
- 800 g** mehlig kochende Kartoffeln
- 600 g** Lauch
- 2** Knoblauchzehen
- 1 Bund** Peterli
- 10** in Öl eingelegte Tomaten
- 1 EL** HO-Sonnenblumenöl
- 2 dl** Rindsbouillon
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl** Milch
- 1 dl** Rahm
- Muskat
- 40 g** Paniermehl
- 20 g** Butter

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 564** kcal
- 35 g** Eiweiss
- 41 g** Kohlenhydrate
- 27 g** Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Tipp

Der Lauch kann je nach Saison durch Wirz, Zucchetti oder Spinat ersetzt werden.

Zubereitung

- 1** Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln in Salzwasser weich kochen.
- 2** Lauch rüsten, waschen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Peterli hacken. Dörrtomaten in Streifen schneiden.
- 3** In einer Bratpfanne Öl erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Mit Bouillon ablöschen, Lauch, Knoblauch und Dörrtomaten beifügen und alles zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Peterli untermischen.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.



Meine Wahl.

- 4 Milch und Rahm aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln in ein Sieb abgiessen, dann durch die Kartoffelpresse oder das Passevite in die Milch-Rahm-Mischung passieren und glatt rühren.
- 5 Backofen auf 200 °C Umluft (Ober-/Unterhitze 220 °C) vorheizen.
- 6 Hackfleisch-Lauch-Mischung in eine Gratinform geben. Kartoffelpüree darüber verteilen, mit dem Paniermehl bestreuen und Butter in Flocken darüber geben. Den Gratin im heissen Ofen auf der mittleren Rille 25 Minuten backen.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.