Hackfleisch Rezepte

Hackfleischauflauf Mit Pilzen

Anzahl: 5 Portionen

Gattung: Eintöpfe, Aufläufe, Gemüse, Fleisch

400 g Pilze nach Wahl Pfeffer

Z Zwiebeln, gewürfelt 300 g Kartoffeln, in Scheiben

Essl. Öl -geschnitten

500 g Hackfleisch, gemischt 1/8 Liter Fleischbrühe, klar

Essl. Öl Kresse
Knoblauchzehen, ausgepresst Petersilie

Salz

Die 400 g Pilze nach Wahl zerkleinern und zusammen mit 2 gewürfelten Zwiebeln in 3 El. Öl dünsten.

500 g Hackfleisch, gemischt, in 2 El. erhitztem Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und ausgepresstem Knoblauch würzen.

300 g Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Fleisch, Pilzmischung und Kartoffeln schichtweise in eine gefettete Auflaufform geben. Mit 1/8 l klarer Fleischbrühe übergießen und bei 175Grad C 60 Minuten im Backofen backen.

Mit Kresse und Petersilie überstreuen.