

Hackfleisch Rezepte

Hackfleischauflauf

Gattung: Eintöpfe, Aufläufe

500 g	Kartoffeln		-aus dem Glas
	-mehlig kochend	3	Essl. Butter
150 ml	Sahne	1	Bd. Petersilie
1/2 Teel.	Muskat	1	Bd. Majoran
	-frisch gerieben	250 ml	Fleischbrühe
	Salz	3	St Knoblauchzehen
	Pfeffer		-+-1
	-schwarz, frisch aus	1	Teel. Kümmel
	-der Mühle		-gemahlen
500 g	Hackfleisch	1	MS Nelkenpulver
	-gemischtes		-Ms=Messerspitze, Vorsicht!
	-nehmen	200 g	Gouda
2	St Zwiebeln		-gerieben, Mittelalten
150 g	Paprikastreifen		-nehmen
	-eingelegte		

Kartoffeln waschen, gut abbürsten und 20 Minuten kochen. Herausnehmen, schälen und durch ein Sieb (oder Kartoffelpresse) drücken. Mit der Sahne glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Fett in einer entsprechenden Pfanne auslassen, Hackfleisch, fein geschnittene Zwiebeln und Paprikastreifen darin anschwitzen.

Kräuter verlesen, waschen, fein hacken und unter das Hackfleisch geben. Mit Fleischbrühe angießen.

Knoblauchzehen mit Salz fein zerdrücken und zusammen mit Kümmel, Nelkenpulver (vorsichtig dosieren), Salz und Pfeffer in die Hackfleischmasse geben. Gut durcharbeiten. Eine Auflaufform ausfetten, Kartoffelpüree und Fleischmasse schichtweise einfüllen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Backrohr 20 Minuten garen.