

# Lauch-Bolognese mit Rinder-Hackfleisch, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

400 g Rinder-Hackfleisch	500 g Lauch	3 große Kartoffeln
50 g Margarine	50 g Butter	250 ml Gemüsefond
200 ml Milch	200 ml Sahne	1 EL Butter
1 EL Speisestärke	1 Muskatnuss	Salz, schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Gemüsefond erhitzen und die Kartoffeln darin garkochen. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Gemüsefond erhitzen und den Lauch darin garen. Die Margarine in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch abseihen und den Sud dabei auffangen. Den Lauch zu dem Hackfleisch geben. Ein wenig Sud und die Speisestärke dazugeben. Anschließend die Sahne dazugeben. Die Milch mit der Butter erhitzen und zu den gekochten Kartoffeln geben. Die Kartoffeln zu einem Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Die Lauchbolognese auf einem Teller anrichten und das Kartoffelpüree dazugeben und servieren.

Albert Lachaussee am 18. April 2012