

Hackfleisch-Auflauf

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 Zwiebeln
1 Stange Lauch	50 g geräucherter Bauchspeck	1 Bund glatte Petersilie
70 g Butter	300 g Hackfleisch	2 Eier
1 EL Majoran, gerebelt	Pfeffer, Muskat	80 ml Milch

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen). Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gut weich kochen. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Speck fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 2 fein geschnittene Zwiebeln mit Speck und Lauch in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Dann in eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen. Hackfleisch, Eier, Majoran und Petersilie zugeben und gut vermischen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Diese Masse in einer Pfanne mit 2 EL Butter unter ständigem Rühren anbraten, so dass die Masse nicht mehr roh ist. Dann eine halbe Tasse Wasser untermischen, dass eine cremige Konsistenz erreicht wird. Mit Pfeffer und Salz würzen. 30 g Butter in einen Topf geben und hellbraun schmelzen. Die Milch separat auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln abschütten, den Topf mit den abgeschütteten Kartoffeln wieder auf den Herd stellen. Den Topf gut durchschütteln, dass möglichst viel Wasser verdampfen kann. Dann die Kartoffeln durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach dazu geben und mit dem Schneebesen alles vermischen. Die braune Butter unterarbeiten und mit Muskat und Salz das Püree würzen. Eine Auflaufform ausfetten und abwechselnd Püree und Hackfleisch einschichten. Die restlichen Zwiebeln mit 1 EL Butter anschwitzen und auf die letzte Schicht Hackfleisch die Zwiebeln verteilen. Das Ganze im Ofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten fertig garen.

Vincent Klink Mittwoch, 17. Maerz 2010