

Hackbraten mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 4 Personen

Für die Kartoffeln:

1 kg Kartoffeln, festk. 1 Knoblauchzehe 1 EL Rosmarin, gehackt

2 EL Olivenöl Meersalz

Für den Hackbraten:

1 Brötchen vom Vortag 1 Zwiebel 2 EL Olivenöl

100 g glatte Petersilie 500 g gem. Hackfleisch 1 Ei

Meersalz Pfeffer 1 Prise gem. Kreuzkümmel

1 Bio-Zitrone 100 g frische Kräuter 400 g Crème-fraîche

Meersalz

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, längs halbieren und jede Hälfte dritteln. Den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die Kartoffelschnitze in einer großen Auflaufform mit Knoblauch, frischem Rosmarin, Olivenöl und Meersalz vermengen und am Rand aufgestellt verteilen.

Für den Hackbraten das trockene Brötchen in Wasser einweichen und später gut ausdrücken.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin leicht andünsten. Petersilie dazugeben und ebenfalls mit andünsten.

Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben und mit dem ausgedrückten Brötchen, der andünsteten Zwiebel und Petersilie, dem Ei, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und der Hälfte der Zitronenschale gut verkneten. Mit nassen Händen die Hackfleischmasse zu einem Laib formen und in die Mitte der Auflaufform setzen.

Die Oberfläche mit etwas Olivenöl einreiben und den Hackbraten mit den Kartoffeln auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen in 50-60 Minuten knusprig backen.

In der Zwischenzeit für den Kräuterdip die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Kräuter mit der Crème fraîche, Zitronenschale, Zitronensaft und Meersalz vermengen.

Den Hackbraten aus der Form nehmen, in Scheiben schneiden und mit Kartoffeln und Kräuterdip servieren.

Theresa Baumgärtner am 10. September 2018