

Hackfleisch-Auflauf

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehligk.	Salz	4 Zwiebeln
1 Stange Lauch	80 g geräuch. Bauchspeck	1 Bund glatte Petersilie
3 EL Butterschmalz	500 g Hackfleisch	3 Eier
1 EL Majoran, gerebelt	Pfeffer	Muskat
150 ml Wasser	50 g Butter	150 ml Milch
Butter		

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser weichkochen.

Zwiebeln schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Speck fein würfeln.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

In einer Pfanne 1/3 vom Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der fein geschnittenen Zwiebeln, Speck und Lauch darin andünsten.

Dann in eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Hackfleisch, Eier, Majoran und Petersilie zugeben und gut vermischen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Diese Masse in einer großen Pfanne oder einem Topf mit restlichem Butterschmalz unter ständigem Rühren anbraten, so dass die Masse nicht mehr roh ist. Dann das Wasser untermischen, sodass die Masse cremig wird. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die restlichen Zwiebeln in einer Pfanne mit 1/3 der Butter anschwitzen.

Restliche Butter in einen Topf geben und hellbraun schmelzen.

Die Milch in einem weiteren Topf aufkochen.

Die Kartoffeln abgießen, den Topf mit den Kartoffeln wieder auf den Herd stellen.

Kartoffeln im Topf gut durchschütteln, sodass 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 gebräunte Butter untermischen und das Püree mit Muskat und Salz würzen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Eine Auflaufform ausfetten. Im Wechsel Püree und Hackfleisch einschichten, dabei mit einer Schicht Hackfleisch abschließen.

Zwiebeln auf dem Auflauf verteilen. Im heißen Backofen ca. 20 Minuten fertig garen.

Dazu passt sehr gut ein frischer Salat.

Sören Anders am 17. Februar 2023