

Hack-Bällchen-Auflauf, Lauchzwiebeln, Majoran-Kartoffeln

Für 4 Personen:

Für die Kartoffeln:

800 g Kartoffeln, klein, festk. Salz 4 EL Butterschmalz
2 TL Zucker 2 TL Majoranblättchen

Für den Auflauf:

1 Bund Schnittlauch 1 Zwiebel 600 g Hackfleisch, gemischt
1 Ei (Größe M) 70 g Semmelbrösel Salz, Pfeffer
Paprikapulver, edelsüß 1 Bund Lauchzwiebeln 200 g Champignons, braun
2 TL Butterschmalz 300 ml Fleischbrühe 50 ml Weißweinessig
100 g Bergkäse

Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 15-20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen. Für den Auflauf Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Hackfleisch mit Zwiebelwürfeln, Schnittlauch, Ei, Semmelbröseln, Salz, Pfeffer, Paprikapulver verkneten.

Aus der Hackmasse mit angefeuchteten Händen etwa tischtennisballgroße Bällchen formen.

Lauchzwiebeln und Champignons putzen. Lauchzwiebeln in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Pilze in Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin rundum kurz anbraten.

Hackbällchen herausnehmen und in eine Auflaufform geben.

Im Bratfett zuerst die Pilze anbraten. Lauchzwiebeln zugeben und alles ca. 1-2 Minuten braten. Mit Brühe und Essig ablöschen und aufkochen lassen.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Pilze und Lauchzwiebeln zu den Hackbällchen geben.

Den Auflauf auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten garen.

Käse raspeln und ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit über den Auflauf streuen.

Inzwischen für die Kartoffeln Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln zugeben und ca. 3-4 Minuten braten. Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Majoran zugeben.

Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 2-3 Minuten knusprig braten.

Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit den Kartoffeln anrichten und servieren

Martin Gehrlein am 29. September 2021