



## Rezept

---

### Hädöpfu-Hackfleisch-Gratin

#### Zutaten

- 1 kg Kartoffeln; Sorte "vorwiegend festkochend"  
(alternativ eine "mehlige" Kartoffelsorte)
- 500 g Hackfleisch
- 5 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Rahm 30%
- 100 bis 200 g Käse (z.B. Emmentaler, Parmesan)
- 50 g gewürfelter Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Lauchstangen
- 2 EL Senf
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Majoran, getrocknet
- 1 EL Petersilie, getrocknet
- 1 TL Paprika
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL Pflanzenöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)



#### Zubereitung

Der Backofen wird auf 200 °C Umluft (220 °C Ober-/Unterhitze) vorgeheizt.

Den Käse reiben, Zwiebel und Knoblauchzehe würfeln, Lauch in feine Streifen schneiden, Speck in Würfel schneiden.

Dann erhitzt du 1 EL Pflanzenöl in einer grossen Pfanne, gibst zuerst das Hackfleisch hinein, würzt es mit 1/2 TL Salz, 1 Prise schwarzem Pfeffer und 1 TL Paprikapulver und gibst die 50 g Speckwürfel dazu. Beides gemeinsam kräftig anbraten, bis das Hackfleisch gebräunt ist.

In der Zeit wäschst du die 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln ab, schälst sie, schneidest (oder hobelst) sie in dünne Scheiben (ca. 2 mm) und gibst sie in die Auflaufform, diese brauchst du nicht einzufetten.

HINWEIS: Du solltest in der Tat darauf achten, dass du eine «vorwiegend festkochende» Kartoffelsorte verarbeitest oder eine «mehlige» Sorte. Bitte keine «festkochende» Sorte verwenden, diese wird in der Zeit nicht durchgegart sein und du wirst dich ärgern.

Jetzt gibst du die Zwiebel und Knoblauchwürfel sowie 1 EL Tomatenmark zum Hackfleisch und lässt sie kurz allein dünsten und giesst mit 5 dl Gemüsebouillon und 2 dl Rahm ab.



## Rezept

---

Dann würzt du die Hackfleischsauce noch mit 1 EL getrockneter Petersilie, 1 EL getrocknetem Majoran, 2 EL Senf und 1 Prise frisch geriebener Muskatnuss. Nach Belieben noch einmal abschmecken.

Jetzt giesst du die Hackfleischsauce über die Kartoffeln und vermengst beides gut miteinander.

Noch den geriebenen Käse darüber streuen und den Kartoffel- Hack-Auflauf für 45 - 50 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben (zweite Schiene von unten). Wenn dir der Käse zu dunkel wird, einfach abdecken.

Ich wünsche dir mit meinem einfachen Kartoffelaufrezept viel Freude und einen guten Appetit.

---

