

Lothringer Hackfleisch-Auflauf – Hachis Parmentier - Happy-Mahlzeit | Rezepte aus TV & Radio

 happy-mahlzeit.com/2020/05/20/lothringer-hackfleisch-auflauf-hachis-parmentier/

Zutaten für 4 Personen

Für Kartoffelpüree:

- 800 g Kartoffeln, mehligkochende, möglichst vom Vortag gekochte
- 200 ml Milch
- 100 ml frische Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 50 g Butter

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Viertel schneiden und in einen Topf geben. Mit warmen Wasser

auffüllen, bis sie bedeckt sind. Das Ganze leicht salzen und 15 Minuten kochen.

Die Kartoffeln in einem Sieb abschütten und durch eine Presse in einen Topf drücken. Die Butter in Stückchen schneiden und darunter heben.

Milch in einem kleineren Topf mit Salz, Pfeffer und ordentlich frisch geriebener Muskatnuss einmal aufkochen. Sahne hinzufügen und verrühren. Die heißen Kartoffeln und die Milch-Sahne-Mischung mit einem Rührlöffel verbinden und abschmecken.

Für Hackfleisch und Spinat:

- 400 g mageres Rinderhackfleisch
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Blattspinat
- 3 EL Rapsöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 kleine Chili Schote
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
- etwas Thymian, Rosmarin, Salbei
- 1 Ei

- 200 g geriebener Bliesgauer Käse
- Semmelbrösel für die Kruste

Außerdem:

einige Cocktailtomaten

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Hackfleisch und Knoblauch mit anbraten. Tomatenmark hinzufügen und alles anrösten, bis es Farbe nimmt. Chili und Kräuter fein schneiden, hinzufügen, mit etwas Zitrone ablöschen und vom Herd ziehen.

Den Spinat in einem kleinen Topf mit Öl und etwas Wasser andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Backblech mit Öl einfetten, kleine Backringe ebenfalls einfetten und aufs Blech setzen. Dann das Hackfleisch als erstes einfüllen. Das Gericht lässt sich natürlich auch für mehrere Personen in einer großen Auflaufform vorbereiten. 1 Ei verquirlen und übers Hackfleisch geben. Die nächste Schicht ist der Spinat, ebenfalls verteilen. Auch etwas verquirltes Ei darüber. Dann das Kartoffelpüree einfüllen. Mit geriebenem Bliesgauer Käse abschließen und etwas Semmelbrösel obendrauf.

Das Ganze für 10 Minuten bei 180°C Umluft im Herd gratinieren.

Auf einen Teller stellen und mit Hilfe eines Messers behutsam die Ringe lösen. Mit geviertelter Cocktailtomate garnieren.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 14.1.2017