

Hachis Parmentier



Zutaten für 3-4 Personen:

800 g gekochte Kartoffeln
100 ml Milch
2 EL Butter
50 g Reibekäse
etwas geriebener Mozzarella
zum Überbacken

Butter für die Auflaufform

Hackfleischmasse:

400-500 g Rinderhackfleisch
(geht auch mit Gehacktem halb
und halb)
2 EL Olivenöl
1/2 Gemüsezwiebel
2 Karotten
3 Knoblauchzehen
2 Tassen Rinderbrühe (2
Eierlöffel Brühpulver)
3-4 EL Mehl
1 EL dunkle Sojasauce
Salz, Pfeffer aus der Mühle nach
Bedarf

1. Kartoffel schälen und
vierteln oder sechsteln, je
nach Größe. In leicht
gesalzenem Wasser ca. 30
min köcheln, bis sie weich
sind, Garprobe machen.
Wasser abgießen und mit
der Milch und einem
Kartoffelstampfer zu
Püree verarbeiten.
Salzen, pfeffern, mit
Muskat würzen, den
Reibekäse und 2 Eigelb
sowie 2 EL Butter einarbei-
ten. Zum Schluss mit einer
Gabel gut verrühren.

2. Zwiebel würfeln,
Knoblauch hacken und
Karotten schälen, längs
vierteln und in kleine
Stückchen schneiden. Alles
sanft anbraten, dann
beiseite stellen und das

Hackfleisch kräftig braten.
Gemüse wieder zugeben,
optional etwas Tomaten-
mark mitbraten, mit
Rinderbrühe aufgießen und
unter Rühren köcheln. Mit
Mehl bestäuben und alles
köcheln, bis die Masse
eine breiartige Konsistenz
hat. Mit Salz, Pfeffer und
Sojasauce abschmecken.

3. Backofen auf 200°
vorheizen, eine Auflaufform
buttern und eine Schicht
Hackfleischmasse
einfüllen. Darauf das
Kartoffelpüree verteilen
und glatt streichen. Mit
einer Gabel Rillen strei-
chen und etwas geriebe-
nen Mozzarella verteilen.
Außerdem noch einige
Butterflockchen. Das

Ganze etwa 10 min im Ofen
überbacken, bis es eine
appetitliche Bräunung hat.
Eventuell am Ende noch auf
Grillfunktion schalten.
Ständig beobachten, damit
der Auflauf nicht zu braun
wird.

Hinweise:

Kann man auch mit anderem
Hackfleisch, mit gekochtem
Rind- oder Hühnerfleisch
sowie Bratenresten oder
Pulled Pork machen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45
min, Gesamtzeit ca. 60 min,
Hauptspeisen, Fleisch,
Hackfleisch, Rind, franzö-
sisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.06.2023