

Kartoffelstock-Gratin

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Gratinieren: ca. 35 Min.

für eine ofenfeste Form von
ca. 2 Litern, gefettet

HACKFLEISCH

600 g Hackfleisch (Dreierlei)
Bratbutter zum Anbraten

1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst

300 g Rüebli, grob gehackt
200 g Lauch, in Stücken
1 Bund Petersilie, gehackt

2 dl Fleischbouillon
4 Esslöffel Ketchup

½ Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle

Das Fleisch portionenweise in der heißen Bratbutter ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Zwiebel und Knoblauch in derselben Pfanne andämpfen. Gemüse

und Petersilie begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen. Bouillon und Ketchup begeben, aufkochen. Fleisch darunter mischen, würzen, in die vorbereitete Form geben.

KARTOFFELSTOCK

2 Beutel Kartoffelflocken
(z. B. Stocki, zu je 3 Portionen)
2 dl Milch

ca. 2 Esslöffel Butter oder
Margarine, flüssig
ca. 2 Esslöffel Paniermehl

Kartoffelstock nach Anweisung auf der Packung zubereiten, jedoch nur 2 dl Milch begeben. Masse bergartig auf dem Fleisch verteilen. Mit einem in kaltes Wasser getauchten Esslöffel verzieren, Butter oder Margarine darüber träufeln, mit Paniermehl bestreuen.

GRATINIEREN: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

SCHNELLER GEHTS: Gemüse und Petersilie (z. B. im «Häxler») grob hacken.

