

Ein Rezept von gaumenschrei.de

In einem Bett aus Kartoffelpüree sollten kleine Türmchen aus Hackfleisch saftig vor sich hin garen. Bedeckt von einer Schicht feinen Gemüses.

Die beiden Damen kümmern sich um das Schälen der Kartoffeln und Möhren. Unterdessen schneide ich Zwiebeln und Petersilienwurzel in kleine Würfel. In einer großen Pfanne dünsten die beiden glasig. Dann kommen die in Scheiben geschnittenen Möhren dazu. Dann, in kleine Stücke geschnittene Spitzpaprika, Zucchini und Champignons. Ein paar Kräuter und Knoblauch dürfen auch nicht fehlen. Und ich reibe einen Apfel rein. Immer wenn keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist, gieße ich etwas Weißwein auf. Und mir einen Schluck Rosé hinter die Binde.

Die Kartoffeln kochen vor sich hin und ich bereite das Hackfleisch vor. Gefrorene Kräuter, Senf, Semmelbrösel, Kräutersalz und Hafergrütze kommen dazu. Von der Hafergrütze erwarte ich mir, dass sie den entstehenden Fleischsaft im Hackfleisch aufsaugt und der Aufgesaugte dadurch nicht das Püree verwässern kann. Mal sehen ob es klappt.

Nun kommt das Hackfleisch in Deko-Ringen zu Türmchen geformt in eine große Auflaufform. Immer etwas Abstand, damit das Püree dazwischen passt.

Für das Püree gebe ich die gekochten Kartoffeln durch eine Presse, dann etwas Olivenöl, Milch und Salz dazu. Es entsteht eine feine, geschmeidige Masse.

Die verteile ich nun zwischen den Hack-Türmchen. Mit dem abgeschmeckten Gemüse aus der Pfanne wird alles bedeckt.

Ab in den Ofen damit. Da wird das Ganze nun so für 30-45 Minuten verweilen, bis am Rand der Schüssel Flüssigkeit aufsteigt. Dann ist alles heiß und gar. Geriebenen Parmesan darüber und nochmals kurz in den Ofen.

Und es hat geklappt. Die Hafergrütze hat der Fleischsaft aufgesaugt. Alle Komponenten sind gut zu schmecken. Nichts ist matschig.

Es schmeckte allen Essern.

Zutaten:

gemischtes Hackfleisch

gefrorene Kräuter

Senf

Semmelbrösel

Hafergrütze

mehlige Kartoffeln

Milch

Zwiebeln

Petersilienwurzel

Spitzpaprika

Möhren

Apfel

Zucchini

Champignons

Parmesan