Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf – herzhaftes Ofengericht für die ganze Familie

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 4 Personen

Kalorien p.P.: 850 kcal

Zutaten

1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

500 g Rinderhackfleisch

200 ml Sahne

500 ml Fuchs Gemüsebrühe

200 g Käse (z.B. Gouda oder Emmentaler), gerieben

50 g Bauchspeck, gewürfelt

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Esslöffel Senf

1 Esslöffel Tomatenmark

1 Esslöffel Fuchs Majoran gerebelt

1 Esslöffel Ostmann Petersilie gerebelt

1 Teelöffel Fuchs Paprikapulver edelsüß

0.5 Teelöffel Fuchs Meersalz fein

1 Prise(n) Ostmann Pfeffer schwarz gemahlen

1 Prise(n) Ostmann Muskatnuss gemahlen

1 Esslöffel Pflanzenöl

Zubereitung

1.

Schritt 1: Backofen vorheizen und Zutaten vorbereiten

Heize deinen Backofen auf 200 °C Umluft vor. Reibe den Käse grob, schäle Zwiebel und Knoblauch und würfele sie fein. Falls noch nicht geschehen, schneide auch den Bauchspeck in kleine Würfel.

2.

Schritt 2: Hackfleisch anbraten

Erhitze das Pflanzenöl in einer großen Pfanne und brate das Rinderhackfleisch zusammen mit den Speckwürfeln kräftig an. Würze mit Salz, schwarzem Pfeffer und Paprikapulver, bis das Hackfleisch schön gebräunt ist.

3.

Schritt 3: Kartoffeln vorbereiten

Wasche die Kartoffeln gründlich, schäle sie und schneide sie in gleichmäßige, dünne Scheiben von etwa 2 mm Dicke. Gib die Kartoffelscheiben in eine ungefettete Auflaufform (ca. 20 x 30 cm).

4.

Schritt 4: Hackfleischsoße zubereiten

Füge Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie Tomatenmark zum gebratenen Hackfleisch hinzu und dünste kurz an. Gieße mit Gemüsebrühe und Sahne ab und würze die Soße mit getrocknetem Majoran, Petersilie, Senf und einer Prise Muskatnuss.

5.

Schritt 5: Auflauf zusammenstellen

Gieße die fertige Hackfleischsoße über die Kartoffelscheiben und vermenge alles gründlich miteinander. Streue den geriebenen Käse gleichmäßig über den gesamten Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf.

6.

Schritt 6: Backen und servieren

Backe dein Hackfleisch-Kartoffel-Gratin für 45-50 Minuten auf der zweiten Schiene von unten im vorgeheizten Backofen, bis die Käseschicht goldbraun und knusprig ist. Falls der Käse zu dunkel wird, decke den Auflauf einfach mit Alufolie ab.

7.

Zusatztipp für dein Hackfleisch-Kartoffel-Gratin

Für optimales Gelingen verwendest du am besten festkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln –

sie haben die ideale Konsistenz für diesen Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf. Alternativ kannst du auch mehligkochende Kartoffeln verwenden, wenn du eine etwas weichere Textur bevorzugst.