



Kartoffel-Hackfleischgratin

Ein einfacher und währschafter Gratin. Das Hackfleisch wird mit Passata di Pomodoro vorgekocht und dann zusammen mit rohen, dünn geschnittenen Kartoffeln in eine Gratinform lammellenartig eingeschichtet. Das Hackfleisch sollte mit recht viel Sauce zubereitet werden, da die Kartoffeln beim Gratinieren einiges an Flüssigkeit aufnehmen. Der Gratin wird mit geriebenem Gruyère und Halbrahm überbacken, damit es auch ein schönes Krüstchen gibt.

Zusammen mit Knoblauch sorgt etwas Guanciale für eine gute Würze. Den italienischen, fast weissen Speck von der Schweinsbacke, man kann ihn auch durch Pancetta ersetzen.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Hackfleisch (Rind)
250g	Kartoffeln festkochend
1	mittlere Zwiebel
1dl	Passata di Pomodoro
2dl	Hühnerbouillon
20g	Guanciale
1	Knoblauchzehe
1-2Tl	Oregano getrocknet
30g	Gruyère, gerieben
5cl	Vollrahm
5cl	Milch
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken, Guanciale in kleine Würfelchen schneiden.

Eine Bratpfanne mit wenig Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Zwiebel und Guanciale zugeben und ca. 2 Minuten anrösten bis der Speck glasig wird. Hackfleisch locker darüber verteilen und 2-3 Minuten kräftig braten lassen. Dabei nicht wenden, da dabei das Hackfleisch Wasser zieht. Danach mit einer Gabel wenden (nicht verrühren) und ca. 2 Minuten weiterbraten. Passata, Knoblauch und Oregano zugeben und etwas dünsten lassen. Hühnerbouillon dazugießen, gut verrühren und ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen. Das Hackfleisch sollte am Schluss noch recht flüssig sein. Von der Herdplatte ziehen und etwas auskühlen lassen.

Eine Gratinform ausbuttern und das Hackfleisch einfüllen. Das Hackfleisch sollte etwa die halbe Höhe der Form ausfüllen.

Kartoffel schälen und zu ca. 3mm dicken Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben fächerförmig in das Hackfleisch stecken, zwischen jeder Kartoffelscheibe sollte etwas Hackfleisch zu liegen kommen.

Gratin mit dem geriebenen Gruyère bestreuen. Milch und Rahm vermischen und über den Gratin gießen.

Gratin im unteren Drittel des auf 180° vorgeheizten Ofens ca. 40-45 Minuten überbacken. Falls der Gratin zu schnell bräunt, nach 30 Minuten mit einer Alufolie abdecken.







