

Kochen

Martin Gehrlein

Mittwoch, den 29.09.2021

Hackbällchen-Auflauf mit Lauchzwiebeln und Majorankartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffeln

800 g Bio-Kartoffeln, klein, festkochend z. B. Drillinge
Salz
4 EL Butterschmalz
2 TL Zucker
2 TL Majoranblättchen, frisch oder getrocknet

Für den Auflauf

1 Bund Schnittlauch
1 Zwiebel
600 g Hackfleisch, gemischt
1 Ei (Größe M)
70 g Semmelbrösel
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver, edelsüß
1 Bund Lauchzwiebeln
200 g Champignons, braun
2 TL Butterschmalz
300 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
50 ml Weißweinessig
100 g Bergkäse, z. B. Greyerzer



Zubereitung

1. **Kartoffeln abbrausen** und in Salzwasser ca. 15-20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen (nach Belieben) abziehen)
2. **Für den Auflauf** Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
3. Hackfleisch mit Zwiebelwürfeln, Schnittlauch, Ei, Semmelbröseln, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verkneten.
4. Aus der Hackmasse mit angefeuchteten Händen etwa tischtennisballgroße Bällchen formen.
5. Lauchzwiebeln und Champignons putzen. Lauchzwiebeln in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Pilze in Scheiben schneiden.
6. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin rundum kurz anbraten. Hackbällchen herausnehmen und in eine Auflaufform geben.
7. Im Bratfett zuerst die Pilze anbraten. Lauchzwiebeln zugeben und alles ca. 1-2 Minuten braten. Mit Brühe und Essig ablöschen und aufkochen lassen.
8. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Pilze und Lauchzwiebeln zu den Hackbällchen geben.
9. Den Auflauf auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten garen.
10. Käse raspeln und ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit über den Auflauf streuen.
11. Inzwischen für die Kartoffeln Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln zugeben und ca. 3-4 Minuten braten. Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Majoran zugeben. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 2-3 Minuten knusprig braten.
12. Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit den Kartoffeln anrichten und servieren