

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 11.10.2023

Gefüllte Zwiebeln mit Kartoffel-Sellerie-Püree

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Zwiebeln

8 Zwiebeln, rot möglichst groß
 etwas Salz
 0,5 Bund Petersilie
 2 TL Fenchelsaat
 400 g Hackfleisch, vom Rind
 1 Ei (Größe M)
 2 EL Semmelbrösel
 2 TL Bio-Zitronenschale, fein abgerieben
 etwas Pfeffer
 100 g Gouda, gerieben
 250 ml Fleischbrühe

Für Kartoffel-Selleriepüree

500 g Kartoffeln, mehligkochend
 1 Sellerieknolle, ca. 300 g
 1 Lorbeerblatt
 etwas Salz
 200 ml Milch
 50 g Butter
 etwas Muskatnuss

Außerdem

8 Scheiben Frühstücksspeck, Bacon
 1 Apfel, z. B. Elstar, Gala

Zubereitung:

1. **Die Zwiebeln** abziehen. Zwiebeln abziehen und zugedeckt etwa 8 Minuten in Salzwasser kochen.
2. Zwiebeln herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Von den Zwiebeln einen Deckel abschneiden, den Boden evtl. etwas gerade schneiden, damit die Zwiebeln einen festen Stand haben.
4. Das Zwiebelinneres, bis auf 2-3 Außenhäute vorsichtig herauslösen und fein hacken.
5. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Fenchelsaat mörsern.
6. Hackfleisch, Zwiebelinneres, Petersilie, Fenchel, Ei, Semmelbrösel und Zitronenschale in eine Schüssel geben.
7. Hackfleischmasse mit je etwas Pfeffer und Salz würzen. Mit den Händen verkneten und locker in die Zwiebelhälften füllen.
8. Zwiebeln mit der Füllung nach oben in eine große ofenfeste Form setzen.
9. Brühe aufkochen und in die Form gießen. Zwiebeln im Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 35-40 Minuten garen.
10. Inzwischen **für das Püree** die Kartoffeln und Sellerie schälen, abbrausen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln, Sellerie und Lorbeerblatt in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen.
12. Kartoffeln und Sellerie abgießen, kurz ausdampfen lassen.
13. Milch und Butter erwärmen. Zu den Kartoffeln geben und mit den Quirlen des Handrührers im Topf kurz cremig rühren. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.
14. Für die Zwiebeln, den Käse fein reiben. Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit auf den Zwiebeln verteilen.
- Die Zwiebeldeckel ebenfalls in die Form geben und neben die Zwiebeln legen.
15. Speck (Bacon) in feine Streifen schneiden. Apfel vierteln, entkernen und ebenfalls in feine Spalten schneiden.
16. Speck knusprig auslassen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
17. Apfelspalten im Speckfett weich schmoren.
18. Zwiebeln aus dem Ofen nehmen, Deckel draufsetzen. Mit dem Kartoffel-Sellerie-Püree, Speck und Apfelspalten anrichten und servieren.

