

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Montag, den 14.09.2020**

**Lothringer Kartoffel-Hackauflauf**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Auflauf**

1 kg Kartoffeln, mehligkochend  
 Salz  
 2 Zwiebeln, mittelgroß  
 1 Knoblauchzehe  
 2 EL Rapsöl  
 75 g Speck, durchwachsen  
 500 g Hackfleisch, gemischt  
 2 EL Tomatenmark  
 etwas Pfeffer aus der Mühle  
 1 Prise Zucker  
 150 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe oder Rotwein  
 250 ml Milch, ca.  
 80 g Butter  
 etwas Muskatnuss  
 1 Bund Petersilie oder Kräuter der Provence  
 50 g Käse (z. B. Butterkäse, junger Gouda)  
 2 EL Semmelbrösel

**Für den Salat**

1 Salatgurke, ca. 300 g  
 1 Paprikaschote, rot  
 2 Äpfel, z. B. Elstar  
 1 Schalotte  
 2 EL Zitronensaft  
 1 TL Senf  
 Salz  
 Pfeffer  
 1 TL Honig  
 3 EL Olivenöl

**Außerdem:**

etwas Butter für die Form

**Zubereitung**

1. Kartoffeln gründlich abbürsten, in kochendem Salzwasser weich garen.
2. Währenddessen Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck in feine Würfel schneiden und im heißen Öl unter Wenden anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und glasig andünsten.
4. Das Hackfleisch zugeben und kräftig mit anbraten. Dabei das Hack mit dem Pfannenwender fein zerkleinern. Tomatenmark unterrühren und mit anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Brühe angießen und die Hackmischung offen einköcheln lassen (nach Geschmack, ca. 10 Minuten)



5. Die Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen, abziehen.  
Inzwischen Milch und 50 g Butter in einem Topf erhitzen.
6. Die Milch-Mischung zu den Kartoffeln geben und alles grob oder fein zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
7. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie hacken und unter die Hacksoße rühren.
8. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Hackmischung einfüllen.
9. Kartoffelpüree auffüllen und glattstreichen. Den Käse und Semmelbrösel mischen und mit der übrigen Butter auf dem Kartoffelpüree verteilen.
10. Den Auflauf im heißen Backofen etwa 10–15 Minuten goldbraun gratinieren.
11. Inzwischen für den Salat Gurke, Paprikaschote, Äpfel und Schalotten, putzen evtl. schälen und würfeln.
12. Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer, Honig und Olivenöl verrühren. Mit den vorbereiteten Zutaten mischen und bis zum Servieren ziehen lassen.