

**Kochen**

**Jens Jakob**

**Montag, den 16.01.2023**

**Hackpfanne mit Kartoffeln und Pilzen**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Hackpfanne**

600 g Kartoffeln, Drillinge  
etwas Salz  
2 Zwiebeln  
200 g Austernpilze oder  
Champignons, Kräuterseitlinge  
4 Stiele Thymian  
2 EL Butterschmalz  
200 g Erbsen, TK oder Dose  
750 g Hackfleisch, gemischt  
2 EL Tomatenmark  
etwas Paprika, edelsüß  
600 ml Fleischbrühe oder Gemüsebrühe  
etwas Chilipulver  
100 g Sauerrahm

**Für den Gurkensalat**

1 Salatgurke oder 2-3 Frühstücksgurken  
1 Zwiebel, rot  
100 g Sauerrahm oder Joghurt  
2 EL Balsamessig, hell  
1 EL Olivenöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 Beet Kresse



**Zubereitung**

1. **Für die Hackpfanne** Kartoffeln schälen, abbrausen und in kleine Würfel schneiden.
2. **Inzwischen Gurken** abbrausen (nach Belieben schälen), halbieren. (Salatgurke evtl. entkernen) Gurke in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Würfel oder feine Spalten schneiden.
3. Sauerrahm, Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Gurken und Zwiebeln mischen und ziehen lassen. Kresse vom Beet schneiden. **Gurkensalat** abschmecken, Kresse darüberstreuen.
4. **Für die Hackpfanne** Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Pilze putzen und in Streifen schneiden. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken.
5. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen. Pilze darin ca. 2-3 Minuten anbraten. Kartoffeln und Zwiebelspalten zufügen und ebenfalls 2-3 Minuten braten.
6. In einem Topf das übrige Butterschmalz erhitzen. Hackfleisch darin krümelig braten. Zwiebeln hinzufügen und kurz mitbraten. Tomatenmark und Kartoffeln hinzufügen und mit Brühe ablöschen. Kartoffeln in Brühe garkochen
7. Erbsen (TK-Erbsen im gefrorenen Zustand zufügen. Dosenerbsen erst kurz vor dem Anrichten zur Hackfleischpfanne geben und erhitzen). Mit Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Chili würzen.
8. Hackfleischpfanne auf einem tiefen Teller anrichten. Pilze darauf verteilen, Sauerrahm und Thymian mischen und einen Klecks auf jeden Teller setzen.