

Kochen mit Klaus

Hackbraten mit Kartoffel-Möhrenpüree

Zutaten: (Für 5 Personen)

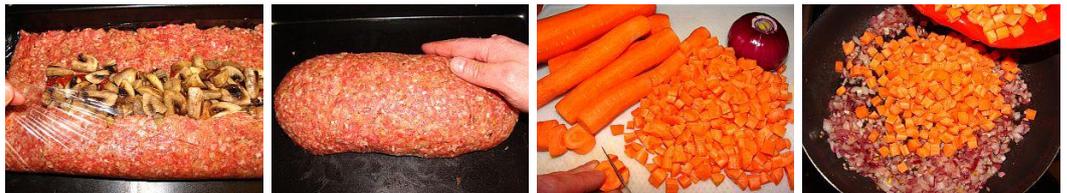
- 150 g getrocknete Tomaten in Öl, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Pfeffer,
- 250 g Champignons, 750 g gem. Hack, Salz, Thymian, Paniermehl,
- 2 Eier, 800 g geschälte Kartoffeln, 1 rote Zwiebel, 600 g Möhren,
- Petersilie, 2 EL Butter, 100 ml Brühe, 200 ml Sahne, Zucker, Muskat

Zubereitung:

1. Tomaten abtropfen lassen (Öl auffangen). Zwiebeln, Knobi fein würfeln. Pilze putzen u. vierteln. Zwiebeln u. Knobi in dem Öl dünsten, herausnehmen u. abkühlen lassen. Pilze im Bratfett mit Öl dünsten.



2. Hack, Zwiebeln, Knobi, Eier, Salz, Pfeffer, Thymian, 5 EL Paniermehl verkneten. Hack auf Frischhaltefolie in einer Fettpfanne rechteckig (ca. 25x30 cm) verteilen. Tomaten u. Pilze in der Mitte darauf verteilen. Mit Hilfe der Folie aufrollen u. zu einem Braten formen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 50 Min. backen.



3. Kartoffeln würfeln u. 20 Min. in Salzwasser kochen. Möhren u. rote Zwiebel schälen, Möhren würfeln. Zwiebel fein hacken, in Butter glasig dünsten, Möhren u. 1 TL Zucker mitdünsten. Brühe angießen, 10 Min. köcheln lassen. Petersilie einrühren. Sahne aufkochen, Kartoffeln abgießen, mit heißer Sahne u. Butter zu Püree zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Möhrengemüse unterheben. Mit Hackbratenscheiben servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Thymian garniert servieren.

