

Kochen mit Klaus

Kartoffel-Lauch Hack-Gratin

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g Rinderhack, 2 Zwiebeln, 2-3 Knobizehen, 1 kg Kartoffeln,
- Salz, Pfeffer, 1 Stange Lauch, 250 ml Brühe, 300 ml Cremefine,
- 1 P. Knorr Fix f. Blumenkohl-/Broccolisuppe, 75 g Schinkenwürfel,
- 1 EL Bratensaft, 3 TL helle Sauce, Weißwein, Petersilie,
- 200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Kartoffeln im Dampfgarer zubereiten, schälen u. abkühlen lassen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Kartoffeln in Würfel schneiden.



2. Speck in heißem Öl anbraten, Hack zugeben u. krümelig braten. Zwiebel, Knobi u. Lauch mitbraten, salzen u. pfeffern. Mit Brühe ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern, Kartoffeln unterheben. Bratensaft, helle Sauce u. Petersilie einrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Pfanneninhalte in eine Auflaufform füllen, mit Käse bestreuen u. bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



Tipps des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen!

