Hackbraten auf Kartoffelgratin

Zutaten für 4 Personen:

- 1 trockenes Brötchen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Ei
- 500g gemischtes Hackfleisch
- ½ TL Salz
- ½ TL Senf
- Pfeffer, Muskat
- 200g mittelalter Gouda (Pikantje)
- 200g provenzalische Kräuter
- 1kg mehlige Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1/8l Milch oder Sahne

Zubereitung:

- Brötchen in Wasser einweichen. Anschließend gut ausdrücken.
- Die Petersilie waschen und fein kacken.
- Beides mit Ei und Hackfleisch vermischen.
- Fleischteig mit Salz, Senf, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
- Käse in dicke Riegel schneiden.
- Fleischteig zu einem flachen, länglichen Laib formen.
- Den Käse in die Mitte legen und mit Fleischteig umschließen.
- In eine große, gebutterte Auflaufform setzen.
- Mit den Kräutern bestreuen.
- Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
- Milch oder Sahne zugeben, gut mischen. Kartoffeln um den Hackbraten schichten.
- Restsahne zugießen.
- Bei 200 Grad im Backofen ca. 60 Minuten backen.

Guten Appetit!
Rezept von Andreas Sander, Twistringen-Mörsen

Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.
Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister
Georgstraße 14 · 27239 Twistringen
Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen
Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856
E-Mail: service@buschmann-wurst.de
Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: www.buschmann-wurst.de