

Gehacktes an sahnigem Käselauch

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

- 1 Kg Lauchstangen
- 4 St Zwiebel (300 g) grob gewürfelt
- 250 g Suppengrün, gewürfelt
- 200 g Sellerieknolle, gewürfelt

- 2 EL Rinds Bouillon Instant
- reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Salz

- 750 g Hackfleisch, Rind
- 3 EL Butterschmalz

- 150 ml Sahne, süß
- 350 ml Gemüsebrühe
- 100 g Parmesankäse, fein gerieben
- 100 g Basis für Sahnesoße (Pulver)

reichlich schwarzer Pfeffer und Muskat aus der Mühle

Zubereitung

Die Lauchstangen von den Wurzeln und hartem Grün befreien und in fingerdicke Scheiben schneiden, dabei nur das Beste von den grünen Blättern benutzen. Das Gemüse restliche putzen und würfeln. Alles im kochenden Wasser ca. 5 Minuten blanchieren und gut abgetropft in eine große Schüssel geben.

Die Gemüsebrühe zum späteren Gebrauch beiseite stellen.

Das Hackfleisch im heißen Butterschmalz feinkrümelig durchbraten und zu dem blanchierten Gemüse geben. Alles mit dem Rinds Bouillon Instant Pulver bestäuben, etwas salzen, kräftig aus der Mühle pfeffern und gründlich durchmischen.

Schließlich die Masse in eine feuerfest Auflaufform füllen.

In einer Kasserolle 150 ml Sahne und 350 ml von der aufbewahrten Gemüsebrühe erhitzen, kräftig pfeffern, Muskat zugeben und aufkochen. Dabei mit dem Schneebesen gründlich den feingeriebenen Parmesankäse und die Basis für Sahnesoße (Pulver) einarbeiten. Die Soße leicht kochen und etwas eindicken. Vorsicht: ständig rühren, hängt leicht an.

Nun die Käse – Sahne – Soße gleichmäßig über das Hackfleisch – Lauchgemisch verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° C Heißluft ca. 45 Minuten goldbraun (über)backen.



Hier passt wirklich alles gut zueinander, ist einfach und schnell zubereitet, und bietet mal wieder eine echte Abwechslung.

Dazu schmeckt prima ein frisches Baguette und ein kühles, helles Pils.