

Hackfleisch-Kartoffel-Gratin

für 4 Personen:

- 500 g Bratwurstgehäck oder gemischtes Hackfleisch
- 1 altbackenes Brötchen
- Milch zum Einweichen
- 1 Zwiebel
- Knoblauchzehen nach Gusto
- 2 Eier
- eventuell 1 Chilischote
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver, gerne auch geräucherter Paprika
- 1 EL Majoran
- 6-7 mittelgroße, gekochte Pellkartoffeln
- 200 g Crème fraîche
- Petersilie
- Frühlingszwiebel oder Schnittlauch

Zubereitung:

- Brötchen mit Milch bedecken und einweichen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Butter weich dünsten, dabei nach Gusto auch eine entkernte, fein gehackte Chilischote mitdünsten und am Ende gehackte Petersilie untermischen, zusammenfallen lassen.
- Etwas abgekühlt unter das Hackfleisch mischen, eingeweichte Brötchen und 2 Eier dazu geben, dabei mit Salz, Pfeffer, Paprika und dem Majoran kräftig würzen.
- In einer flachen Gratinform flach verteilen (ausreichend groß ca: 20x20 cm).
- Die Kartoffeln (können vom Vortag sein) pellen, längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Hackfleischmasse drücken. Kartoffeln mit Pfeffer und Salz würzen und jeweils mit einem dicken Klecks Crème fraîche besetzen.
- Bei 200 Grad Ober- und Unterhitze etwa 30-40 Minuten goldbraun backen.
- Am Ende noch etwas fein geschnittene Frühlingszwiebel oder Schnittlauch darüber streuen.

