



Mini-Hackbraten mit Kartoffelgratin

Backofen: 200° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 45 min
Zubehör: Mini-Kastenform

Zutaten:

300 g Kartoffeln
350 ml Sahne
1 Knoblauchzehe
1/2 TL Salz
2 Prisen frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Kartoffelgewürz (optional)

gerieb. Gouda

500 g Rinderhack
2 Scheiben Toast
1 Ei
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Paprikapulver

1 P. Bacon

Zubereitung:

Zauberkästchen dünn fetten (falls noch keine oder nur wenig Patina vorhanden ist).

Kartoffeln schälen und mit dem Küchehobel auf Stufe 2 in dünne Scheiben hobeln.

Sahne, zerdrückte Knoblauchzehe und Gewürze gut verrühren.

Kartoffeln und Soße abwechselnd in 2 Zauberkästchen schichten. Dabei mit Soße anfangen und auch abschließen.

Kästchen nicht randvoll füllen, damit im Backofen nichts überkochen kann.

Mit gerieb. Käse bestreuen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Toast fein mahlen (im Thermomix einige Sekunden auf Stufe 6).

Rinderhack, gemahlene(n) Toast, Ei, Zwiebel- und Knoblauchwürfel und Gewürze nach Geschmack gut vermengen.

Hackmasse auf eine Schneidunterlage geben, in 2 gleich große Stücke teilen und zu ovalen Hackbraten formen.

Mit Bacon umwickeln und in die beiden leeren Kästchen legen.

Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 45 min backen.

