

SÃ¼kartoffelgratin

Description

Zutaten fÃ¼r 4 Portionen:

1 Dose Tomatenmark

500 g Rinderhack

2 SÃ¼kartoffeln

4 EL PflanzenÃ¶l

Salz, Pfeffer

30 g Butter

1 EL Mehl

50 g geriebenen KÃ¤se

100 g SemmelbrÃ¶sel

1 EL Essig

4 Tomaten

1 Bund FrÃ¼hlingzwiebeln

250 ml Milch

Zubereitung:

Kartoffeln schÃ¶len und in dÃ¼nne Scheiben schneiden. FrÃ¼hlingzwiebeln hacken, Tomaten enthÃ¶uten. Ã¶l in einer Pfanne erhitzen und SÃ¼kartoffeln darin braun anbraten. Warm stellen. Im Schmortopf Ã¶l erhitzen, FrÃ¼hlingzwiebeln darin weich braten. Hackfleisch anschlieÃend hinzufÃ¼gen und brÃ¶unen.

Tomaten, Tomatenmark, Essig, Salz und Pfeffer begeben. Zugedeckt muss das Ganze nun 30 Minuten garen. Dann abwechselnd Kartoffeln und Hackfleisch in eine gefettete Auflaufform geben.

FÃ¼r die KÃ¤sesoÃe Butter in einem Topf zerschmelzen und Mehl unter stÃ¤ndigem RÃ¼hren ca. 1 Minute darin brÃ¶unen. Milch hinzufÃ¼gen und SoÃe unter RÃ¼hren reduzieren lassen. Vom Herd

nehmen und den Raspelkäse darin einrühren bis dieser geschmolzen ist.

So über das Fleisch gießen, mit den Semmelbröseln bestreuen und ca. 45 Minuten im Backofen bei 180°C überbacken bis die Farbe goldbraun ist.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Category

1. Fleisch

Date Created

Juni 21, 2017

Author

jeanny

default watermark