



REZEPT DES MONATS März 2015

Hacksteak-Kartoffel-Auflauf

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden.

2. Hackfleisch und eingeweichtes Brötchen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Zu einem Teig verkneten und 8 kleine Hacksteaks formen. Von beiden Seiten ca. 5 Minuten in etwas Fett anbraten.

3. Kartoffelscheiben in eine gefettete Auflaufform geben, die Frikadellen obendrauf legen. Zwiebel würfeln, in Butter andünsten, Mehl darin anschwitzen und mit der Brühe löschen. Kurz aufkochen lassen und die saure Sahne unterrühren.

4. Die Sauce über die Kartoffeln und Hacksteaks gießen. Mit geriebenem Käse und Paniermehl bestreuen. Bei 200°C ca. 30 Minuten im Backofen garen.

Dazu schmeckt als Getränk ein trockener Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 600 g Kartoffeln
- 600 g Hackfleisch
- 1 Brötchen
- Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- je 2 EL Butter u. Mehl
- 250 ml Brühe
- 200 g saure Sahne
- 100 g Bauernkäse
- 2 EL Paniermehl
- Paprikapulver



REZEPT DES MONATS März 2015

Bauernpfanne mit Rosenkohl

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch und den Speck in Streifen schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin anschwitzen. Das Fleisch dazugeben und braten. Mit Steakgewürz würzen und aus der Pfanne nehmen.

2. 2 EL Olivenöl im Bratfett erhitzen. Kartoffeln in Würfel schneiden und zugedeckt ca. 10 Minuten goldbraun braten. Weitere 10 Minuten ohne Deckel braten, dabei ab und zu wenden. Die Zwiebelwürfel während der letzten 5 Minuten mitbraten.

3. Blanchierten Rosenkohl, Speck und Fleisch unter die Kartoffeln heben, Schmand zugeben und weitere 3-4 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und servieren.

Dazu schmeckt ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 800 g Kartoffeln
- 800 g Rosenkohl
- 600 g Schnitzfleisch
- 200 g geräucherter Speck
- Steakgewürz
- 3 Zwiebeln
- 1 Becher Schmand
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Muskat