



Kartoffelragout mit dem besten Hackbraten

Gesamtzeit:
2 Stunden

Mahlzeit:
Mittagessen

Portionen:
6 – 8 Portionen

Zutaten:

Für den Hackbraten:

500 g gemischtes Hackfleisch (Schwein)
500 g Rinderhackfleisch
250 g Frühstücksspeck (Scheiben)
2 Brötchen
0,5 dcl Milch
8 Eier
4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 EL Majoran
1 EL Salz
1 TL frischer Thymian
schwarzer Pfeffer (nach Geschmack)

Für den Eintopf:

1 kg Kartoffeln
250 ml Schlagsahne
3 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner (schwarz)
6 Pimentkörner
6 rosa Pfefferkörner
2 TL Salz
2 EL Weizenmehl
1 EL Essig

Zum Garnieren:

Eine Handvoll gehackten Dills

Zubereitung:

1. Zubereitung des Hackbratens:

5 Eier 8 Minuten lang kochen, abkühlen lassen und schälen. Den Ofen auf 185 °C vorheizen. Brötchen in Würfel schneiden, mit Milch beträufeln und beiseitestellen.

Hackfleisch, Knoblauch, Zwiebel, Gewürze, Kräuter, 2 Eier, 1 Eigelb und die eingeweichten Brötchen in einer Schüssel gut vermengen. Speckscheiben auf ein Brett legen, die Fleischmasse darauf verteilen, die Eier hinzufügen und aufrollen. Mit verquirltem Eiweiß bestreichen und 50–55 Minuten backen.

2. Zubereitung des Eintopfs:

Kartoffeln würfeln, mit 1–1,2 l Wasser aufgießen und Lorbeerblätter, Salz und Gewürze hinzufügen. Bis zur Halbgarung kochen.

Sahne zugießen, kurz aufkochen lassen. Mehl mit Wasser glatt rühren, in den Topf geben und köcheln lassen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen, Essig und gehackten Dill einrühren.

Den Eintopf mit Scheiben des Hackbratens servieren und mit frischem Dill garnieren.