



Erdäpfel-Rindauflauf

Zubereitung

1 kg Rinderfaschiertes mit 1 klein gewürfelten Zwiebel und 4 klein gewürfelte Knoblauchzehen gut anbraten, bis das Fleisch Farbe angenommen hat. 2 klein geschnittene Karotten hinzu und mitdünsten lassen. Salzen und Pfeffer.

½ l Rinderbrühe aufgießen und ½ l gewürfelte Tomaten zufügen. – Köcheln lassen.

In der Zwischenzeit 1 kg Erdäpfel schälen und in größere Würfel schneiden. Die Erdäpfel in Salzwasser kochen lassen bis sie weich sind. Milch, Muskatnuss, etwas Salz und Pfeffer, Basilikum, Petersilie (kann auch getrocknet verwendet werden) und etwas Gemüsebrühe dazugeben und mit dem Mixer mixen oder mit dem Kartoffelstampfer stampfen. – Ich mixe ja viel lieber – schmeckt auch besser find ich... – abschmecken.

Zum Fleisch etwas creme fraiche hinzufügen, damit es eine sämige Konsistenz erhält.

Eine Auflaufform mit Öl einfetten, zuerst das Fleisch ca. bis zur Hälfte hineinfüllen. Kartoffelpürree darauf verteilen und gleichstreichen. – Zum Schluss mit einer Gabel oder Messer ein Muster hinein „ritzen“.

Bei 190 Grad (Ober- Unterhitze) für ca. 30 – 45 Minuten in den Ofen.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Maria Töglhofer.

Zutaten

1 kg Rinderfaschiertes
1 klein gewürfelten Zwiebel
4 klein gewürfelte Knoblauchzehen
2 klein geschnittene Karotten
½ l Rinderbrühe
½ l gewürfelte Tomaten
1 kg Erdäpfel
Creme fraiche
Öl