Faschiertes mit Kartoffelpüree überbacken

Genau das Richtige, um die hungrige Familie satt zu bekommen: Leckeres Rezept für Faschiertes mit Kartoffelpüree überbacken, auf dem Bild mit Erbsen als Gemüsebeilage angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

500 g	Kartoffeln (geschälte)
250 ml	Wasser
250 ml	Milch (heiße)
1 EL	Butter
1 TL	Salz
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
300 g	Faschiertes (vom Schwein)
20 g	Butter
20 g	Mehl
250 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Senf
1 EL	Butter
1 Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Für das mit Kartoffelpüree überbackene Faschierte zu Beginn einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und im kochenden Wasser etwa 25 Minuten lang weich garen. Anschließend das Wasser abgießen.

2. Die Milch erhitzen und über die Kartoffeln gießen. Kartoffeln mit dem Stampfer zerdrücken

oder, für besonders feines Püree, durch die Presse drücken. Salz und Butter nach Geschmack unterrühren, beiseite stellen.

3. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein hacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anrösten. Das Faschierte zufügen und braten, dabei oft umrühren. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten.

4. Für die Sauce die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl mit dem Schneebesen einrühren. Eine Minute garen, dabei ständig rühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Senf und Tomatenmark unterrühren.

5. Das Faschierte mit den Zwiebeln in die Auflaufform füllen und glattstreichen. Darüber die Sauce verteilen. Als letzte Schicht das Kartoffelpüree verteilen und glattstreichen. Einige Butterflocken über dem Auflauf verteilen. Auf mittlerer Schiene rund 25 bis 30 Minuten backen. Vor dem Servieren nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

Tipp

Zu dem mit Kartoffelpüree überbackenen Faschierten schmeckt am besten ein Gurkensalat oder gemischter Salat.