

Hackbraten Meatloaf mit Kartoffelpüreekruste

Hauptgericht und Beilagen in einem: Das gelingt mit diesem raffinierten Rezept für Hackbraten mit Kartoffelpüreekruste "Meatloaf".

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

Für das Kartoffelpüree

700 g	Kartoffeln
50 g	Butter
60 ml	Milch
30 g	Cheddar-Käse

Für den Hackbraten

700 g	Hackfleisch (vom Rind)
3 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Zwiebel
0.5 Tassen	Erbsen (TK)
1 Stk.	Ei
80 g	Semmelbrösel
60 ml	Barbecue-Sauce
60 ml	Tomatensauce
Nach Belieben	Petersilie
1 EL	Olivenöl

1 Prise [Salz](#)

1 Prise [Pfeffer](#)

Zubereitung

1. Für den **Hackbraten Meatloaf mit Kartoffelpüreekruste** zunächst die Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Zwiebeln einige Minuten anrösten. Anschließend die Knoblauchzehen durch die Presse drücken und kurz mitrösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, im kochenden Salzwasser etwa 12 Minuten lang weich garen. Anschließend durch ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, dann wieder zurück in den warmen Topf geben. Milch und gut drei Viertel der Butter zufügen und mit dem Kartoffelstampfer zur gewünschten Konsistenz zerdrücken. Mit einem großen Löffel gut durchrühren, anschließend den geriebenen Käse unterziehen.
3. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Eine kleine Kastenform (21 Zentimeter Länge) mit Backpapier auskleiden. Das Backpapier soll oben etwa 3 Zentimeter überstehen. Das Faschierte in eine große Schüssel füllen. Ei, Erbsen, Barbecue- und Tomatensauce, Semmelbrösel, Petersilie und die Zwiebel-Knoblauch-Mischung zufügen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Alle Zutaten gut durchmengen.
4. Den Fleischteig in die Form füllen und mit einem Löffelrücken leicht andrücken und glätten. Auf mittlerer Schiene rund 25 Minuten garen, dann die Temperatur auf 200 Grad erhöhen.
5. Die Form aus dem Ofen holen, das Kartoffelpüree darauf verteilen. Die restliche Butter in kleinen Flöckchen darüber verteilen. Weitere 20 bis 25 Minuten knusprig garen. Hackbraten herausnehmen und einige Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig stürzen, in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Den Hackbraten Meatloaf mit Kartoffelpüreekruste mit einem Dip servieren, zum Beispiel Tomatensauce oder Frischkäse.