

Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, 09.10.2024

Überbackene Hackbällchen mit Karotten und Lauch

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffeln

1 kg Kartoffeln, klein, festkochend z. B. Drillinge
etwas Salz
5 EL Butterschmalz
2 TL Zucker, braun
2 Stiele Thymian

Für die Hackbällchen

1 Zwiebel, rot
1 Knoblauchzehe
600 g Hackfleisch, gemischt
1 Ei (Größe M)
70 g Semmel- oder Pankobrösel
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver, edelsüß
2 Stangen Lauch
2 Karotten
2 TL Butterschmalz
300 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
50 ml Weißweinessig
etwas Koriander, gemahlen
100 g Käse, z. B. Gouda, Bergkäse

Zubereitung

1. **Kartoffeln** abbrausen und in Salzwasser ca. 15-20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen (nach Belieben) abziehen.
2. **Für Hackbällchen und Gemüse** Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
3. Hackfleisch mit Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Ei, Semmelbröseln, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verkneten.
4. Aus der Hackmasse mit angefeuchteten Händen etwa tischtennisballgroße Bällchen formen.
5. Lauch und Karotten putzen. Lauch in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden. Karotten in Scheiben schneiden.
6. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin rundum kurz anbraten. Hackbällchen herausnehmen und in eine Auflaufform geben.
7. Im Bratfett zuerst die Karotten anbraten. Lauch zugeben und alles ca. 5-6 Minuten braten. Mit Brühe und Essig ablöschen, aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Koriander würzen und weitere ca. 3-4 Minuten, bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
8. Karotten und Lauch zu den Hackbällchen geben, alles gut mischen und abschmecken.
9. Den Hackbällchen-Gemüse-Mix auf der mittleren Schiene, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) ca. 30 Minuten garen.
10. Käse raspeln und ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit über den Auflauf streuen und goldbarun überbacken..
11. **Inzwischen die Kartoffeln** mit einem Plattiereisen oder Kartoffelstampfer andrücken bzw. anquetschen. Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln zugeben und von allen Seiten ca. 5-6 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
12. Zucker über die Kartoffeln streuen und leicht karamellisieren lassen.
13. Thymianblättchen abzupfen und zu den Kartoffeln geben und weitere ca. 2-3 Minuten knusprig braten.
14. Hackbällchen-Gemüse-Mix aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, mit den Kartoffeln anrichten und servieren