

Hackbraten mit Kartoffelgratin:

Wenn es draußen frisch ist, hat man meistens Lust auf etwas herzhaftes zum Essen. Bei dieser "One Pot Variante" zaubert Ihr mit etwas Zeit sogar ein Hauptgericht mit Beilage in einem Kochgang. Vielleicht ein kleiner Snack vorne weg, um die Wartezeit zu überbrücken und schon hat man ein Essen wie zu Hause auf dem Campingtisch.



Zutaten für 2-3 Personen:

500 gr. Rinderhack

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Ei

1 eingeweichtes Brötche vom Vortag (ausgedrückt)

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

4 große Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

Etwas Kochsahne und Milch

Etwas herzhaften Käse / gehobelt

Salz, Pfeffer

1. Alle Zutaten für den Hackbraten in eine große Schüssel geben und miteinander vermengen
2. Zu einem Hackbraten formen
3. Hackbraten in eine Hälfte des Omnia mit Silikonbackform legen und gut festdrücken
4. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in die andere Hälfte schichten. Je nach Volumen eine Kartoffel mehr dazu fügen
5. Kleingehackten Knoblauch über die Kartoffeln streuen und alles mit Salz und Pfeffer kräftig würzen
6. Einen Teil Kochsahne und einen Teil Milch über die Kartoffeln gießen und mit gehobeltem Käse bestreuen
7. Das Ganze zuerst 15 Minuten bei voller Flamme garen lassen, anschließend bei kleiner-mittlerer Flamme 40-50 Min weiterkochen lassen
 8. Je nach Dicke der Scheiben, sind die Kartoffeln dann noch etwas bissfest. Daher die Kochdauer am Gratin orientieren. Der Hackbraten wird max. etwas kroscher. Durch die Flüssigkeit des Gratins trocknet er nicht aus.

Dazu schmeckt ein frischer Salat und ein kühles Radler.

Reste vom Hackbraten können am nächsten Tag super in einem Brötchen als Proviant für unterwegs mitgenommen oder mit Zwiebel, Tomate, Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einem "sauren Salat" verarbeitet werden.