

## Hachis Parmentier

Rezept für 4 Personen

### Zutaten für Kartoffelstock

Mehlige Kartoffeln  
Milch  
Butter  
Salz  
Muskatnuss  
Paniermehl



### Zubereitung:

Kartoffeln weich kochen und abdampfen. Anschliessend mit dem Passevite oder einer Presse Kartoffelstock herstellen Milch, Butter, Muskatnuss und Salz unterheben.

### Zutaten für die Hackfleischsauce

1 Totentrompeten  
1 Zwiebel  
600 g Hackfleisch  
Tomatenpüree  
Rotwein  
Petersilie  
Bouillon  
Bratensauce  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Die Totentrompeten in Wasser einweichen

Die Zwiebel in der Bratpfanne glasig anziehen, das Hackfleisch und Tomatenpüree dazugeben und anbraten. Die Totentrompeten fein hacken und ebenfalls dazugeben. Mit dem Rotwein ablöschen bis alles sehr gut bedeckt ist. Die Petersilie fein hacken und darunterziehen. Bouillon und Bratensauce dazugeben.

Das ganze einköcheln lassen bis nur noch wenig Flüssigkeit da ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Anrichten:

In einer tiefen Platte zuerst eine ( dünne ) Lage Kartoffelstock. Dann die Hackfleischsauce darauf verteilen. Zuerst wieder eine Lage Kartoffelstock. Mit einer Gabel Rhomben auf die Oberfläche „zeichnen“. Etwas Milch über die Oberfläche verteilen, und mit dem Paniermehl bestreuen.

Im auf **200°C vorgeheizten** Backofen ca. 20 Min. gratinieren.

Endiviensalat Ev. dazu servieren.