

Hackfleisch im Kürbisfeld

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Hackfleisch vom Rind
1 Kürbis (Hokkaido) ca. 300g
2 große Kartoffeln (ca. 400 g)
2 Tomaten
500 ml Rinderbrühe
1 rote Peperoni
1 Zwiebel
1 Mozzarella
1 Glas Weißwein
Chilipulver,
Muskat,
Salz,
Pfeffer



Zubereitung :

Für das Hackfleisch im Kürbisfeld den Peperoni fein hacken unter das Hackfleisch mischen.

Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, dann alles kräftig anbraten. Zum Schluss die fein gewürfelten Zwiebel dazu geben.

Den gewürfelten Kürbis in eine Auflaufform, die vorher mit etwas Olivenöl gefettet wurde, geben. Etwas von der Brühe und den Weißwein dazugeben (der Kürbis sollte halb bedeckt sein), würzen und im Ofen bei ca. 180° C etwa 10 Minuten angaren. Später die gewürfelte Kartoffel dazugeben und mit dem Kürbis mischen, eventuell nach würzen.

Etwa 40 min im Ofen weitergaren. Immer wieder die Flüssigkeit kontrollieren und bei bedarf Brühe nachgießen.

Dann das Hackfleisch darauf verteilen, mit Tomatenscheiben belegen und bei 210 ° (mit dem Umluftgrill) überbacken.

Zum Schluss mit dem Mozzarella belegen und weiterbacken. Wenn der Käse zerlaufen ist, ist der Auflauf fertig.

Gutes Gelingen wünscht Kochbär Gerhard!

Noch ein paar Tipps:

Beim nächsten mal nehme ich zum Hackfleisch zwei Peperoni. Beim Anbraten geht viel von der Schärfe verloren. Bei der Mengenangabe des Weißweins kann man auch ein wenig großzügiger sein. Ein Glas ist bei der Menge an Hackfleisch und Kürbis eindeutig zu wenig. Wenn die Flüssigkeitsmenge dadurch mehr wird tut das dem Kürbis gut, er trocknet dann nicht so aus.