

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Schweinefleisch](#)

.

Würziger Hackfleischauflauf mit Brokkoli

Der Scheidterhof aus Koborn-Gondorf empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

750 g Pellkartoffeln Für die Hackmasse: 375 g Hackfleisch, gemischt 125 g Zwiebeln 50 g geklärte Butter 3 EL Tomatenketchup gemischte Kräuter Salz, Pfeffer Außerdem: ca. 1 kg frischen Brokkoli Salz 1/4 l Fleischbrühe Fett für die Auflaufform 2 Eigelb 1 Becher Crème fraîche Muskat 3 EL Emmentaler Käse 2 Eiweiß

Kartoffeln waschen und mit der Schale ca. 20 Minuten kochen. Inzwischen Zwiebeln schälen und würfeln. Geklärte Butter erhitzen, Hackfleisch zufügen, kurz anbraten. Dann Zwiebeln mitbräunen. Zum Schluss Tomatenketchup, Kräuter, Salz und Pfeffer zufügen. Brokkoli putzen, waschen und 10 Minuten in Salzwasser garen, abgießen. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Eine gefettete Auflaufform damit auslegen. Darauf die Hackfleischmasse geben. Mit der Hälfte des Brokkoligemüses abdecken. Die andere Hälfte pürieren, mit Eigelb, Creme fraîche, Salz, Muskat und dem geriebenen Käse verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Über den Auflauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Elektro) oder Stufe 3 (Gas) ca. 30-40 Minuten backen.
