Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Erdäpfel-Rindauflauf

Zubereitung

1 kg Rinderfaschiertes mit 1 klein gewürfelten Zwiebel und 4 klein gewürfelte Knoblauchzehen gut anbraten, bis das Fleisch Farbe angenommen hat. 2 klein geschnittene Karotten hinzu und mitdünsten lassen. Salzen und Pfeffern.

½ l Rinderbrühe aufgießen und ½ l gewürfelte Tomaten zufügen. – Köcheln lassen.

In der Zwischenzeit 1 kg Erdäpfel schälen und in größere Würfel schneiden. Die Erdäpfel in Salzwasser kochen lassen bis sie weich sind. Milch, Muskatnuss , etwas Salz und Pfeffer, Basilikum, Petersilie (kann auch getrocknet verwendet werden) und etwas Gemüsebrühe dazugeben und mit dem Mixer mixen oder mit dem Kartoffelstampfer stampfen. – Ich mixe ja viel lieber – schmeckt auch besser find ich… - abschmecken.

Zum Fleisch etwas creme fraiche hinzufügen, damit es eine sämige Konsistenz erhält.

Eine Auflaufform mit Öl einfetten, zuerst das Fleisch ca. bis zur Hälfte hineinfüllen. Kartoffelpürree darauf verteilen und gleichstreichen. – Zum Schluss mit einer Gabel oder Messer ein Muster hinein „ritzen“.

Bei 190 Grad (Ober- Unterhitze) für ca. 30 – 45 Minuten in den Ofen.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Maria Töglhofer.

Zutaten

- 1 kg Rinderfaschiertes
- 1 klein gewürfelten Zwiebel
- 4 klein gewürfelte Knoblauchzehen
- 2 klein geschnittene Karotten
- ½ l Rinderbrühe
- ½ l gewürfelte Tomaten
- 1 kg Erdäpfel
- Creme fraiche
- Öl