

Kochen

Jens Jakob

Montag, den 16.01.2023

Hackpfanne mit Kartoffeln und Pilzen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Hackpfanne

600 g Kartoffeln, Drillinge
etwas Salz
2 Zwiebeln
200 g Austernpilze oder
Champignons, Kräuterseitlinge
4 Stiele Thymian
2 EL Butterschmalz
200 g Erbsen, TK oder Dose
750 g Hackfleisch, gemischt
2 EL Tomatenmark
etwas Paprika, edelsüß
600 ml Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
etwas Chilipulver
100 g Sauerrahm

Für den Gurkensalat

1 Salatgurke oder 2-3 Frühstücksgurken
1 Zwiebel, rot
100 g Sauerrahm oder Joghurt
2 EL Balsamessig, hell
1 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Beet Kresse



Zubereitung

1. **Für die Hackpfanne** Kartoffeln schälen, abbrausen und in kleine Würfel schneiden.
2. **Inzwischen Gurken** abbrausen (nach Belieben schälen), halbieren. (Salatgurke evtl. entkernen) Gurke in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Würfel oder feine Spalten schneiden.
3. Sauerrahm, Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Gurken und Zwiebeln mischen und ziehen lassen. Kresse vom Beet schneiden. **Gurkensalat** abschmecken, Kresse darüberstreuen.
4. **Für die Hackpfanne** Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Pilze putzen und in Streifen schneiden. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken.
5. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen. Pilze darin ca. 2-3 Minuten anbraten. Kartoffeln und Zwiebelspalten zufügen und ebenfalls 2-3 Minuten braten.
6. In einem Topf das übrige Butterschmalz erhitzen. Hackfleisch darin krümelig braten. Zwiebeln hinzufügen und kurz mitbraten. Tomatenmark und Kartoffeln hinzufügen und mit Brühe ablöschen. Kartoffeln in Brühe garkochen
7. Erbsen (TK-Erbsen im gefrorenen Zustand zufügen. Dosenerbsen erst kurz vor dem Anrichten zur Hackfleischpfanne geben und erhitzen). Mit Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Chili würzen.
8. Hackfleischpfanne auf einem tiefen Teller anrichten. Pilze darauf verteilen, Sauerrahm und Thymian mischen und einen Klecks auf jeden Teller setzen.