

Haschee mit Rahm-Mangold und Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Haschee:

300 g gemischtes Hackfleisch	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
300 ml Rinderfond	2 EL Tomatenmark	Sonnenblumenöl
1 EL Kartoffelstärke	1 Paprikapulver	1 TL gerebelter Oregano
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Mangold:

150 g Mangold	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	70 g Butter
100-150 ml Sahne	1-2 TL Speisestärke	1 Prise Zucker
1 EL gerebelter Majoran	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

5 festk. Kartoffeln	1 EL Butter	2 Zweige krause Petersilie
3-5 Halme Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für das Haschee:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel kleinwürfeln und zusammen mit den ganzen Knoblauchzehen in einer Pfanne in etwas Öl anbraten, bis sie gerade braun werden. Alles aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Hackfleisch in derselben Pfanne zusammen mit Zucker 2-3 Minuten scharf anbraten. Temperatur der Platte reduzieren. Dann Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und gut verrühren.

Kartoffelstärke hinzugeben und wieder verrühren. Dabei mit einer Gabel größere Hackansammlungen zerdrücken. Die angeröstete Zwiebel und Knoblauch wieder hinzugeben. Mit Rinderfond ablöschen. Oregano und Pfeffer aus der Mühle hinzufügen. Deckel auflegen und leise köcheln lassen.

Für den Mangold:

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und zusammen mit dem Zucker und der Butter im Topf anschwitzen.

Mangold waschen und die groben Stielteile entfernen. Mangold grob zerkleinern und zusammen mit Salz (erhält die Farbe) und etwas Wasser in den Topf geben. Pfeffer, Majoran und Muskat hinzugeben. Deckel auflegen und 2 Minuten kochen lassen. Dann Speisestärke hinzugeben und kurz aufkochen. Sahne hinzugeben bis eine zarte cremige Konsistenz erreicht wird. Mit dem Pürierstab grob mixen und nochmals abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in 2x2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Wenn die Kartoffeln weich sind, das Wasser abgießen und die Butter über die Kartoffeln laufen lassen, damit sie glänzen. Beim Anrichten mit gehackter Petersilie und Schnittlauch garnieren.

Harry Schüle am 21. August 2025