

# Gemüse-Hackbraten mit Bechamel-Kartoffeln

## Für 4 Personen:

1 Brötchen vom Vortag	500 g Suppengrün	Salz
1 Zwiebel	600 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei
1-2 TL Senf	Pfeffer	750 g kleine Kartoffeln
30 g Butter	30 g Mehl	1/4 l Gemüsebrühe
1/4 l Milch	Muskatnuss	1 Bund Petersilie

Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Suppengrün putzen und waschen. Sellerie würfeln, Möhren und Porree in Scheiben schneiden. Suppengrün in kochendem Salzwasser 4-5 Minuten vorgehen, auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und würfeln. Brötchen gut ausdrücken und mit Hack, Ei, Zwiebel, Senf, Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse verkneten. Ca. 2/3 des Suppengrüns unter die Hackmasse mischen und einen Braten formen. Hackbraten in einen Bräter legen und das restliche Suppengrün darum verteilen. 4-5 EL Wasser zufügen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten braten. Eventuell etwas Wasser nachgießen. Inzwischen Kartoffeln waschen und in reichlich kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Fett in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Brühe und Milch unter Rühren zugießen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Bechamelsoße mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilie waschen, trocken tupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Petersilie in die Soße geben.

Kartoffeln abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln je nach Größe halbieren oder ganz lassen und ebenfalls in die heiße Soße geben. Hackbraten 10 Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden und mit dem mitgeschmortem Gemüse und Bechamelkartoffeln auf einer Platte anrichten. Mit Petersilie garniert servieren

NN am 19. Februar 2023