

Hackpfanne mit Kartoffeln und Pilzen

Für 4 Personen:

Für die Hackpfanne:

600 g Kartoffeln, Drillinge	Salz	2 Zwiebeln
200 g Pilze, Champignons	4 Stiele Thymian	2 EL Butterschmalz
200 g TK-Erbesen	750 g Hackfleisch, gemischt	2 EL Tomatenmark
Paprika, edelsüß	600 ml Fleischbrühe	Chilipulver
100 g Sauerrahm		

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Zwiebel, rot	100 g Sauerrahm
2 EL Balsamessig, hell	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Beet Kresse	

Kartoffeln schälen, abbrausen und in kleine Würfel schneiden.

Gurken abbrausen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden.

Sauerrahm, Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Gurken und Zwiebeln mischen und ziehen lassen.

Kresse vom Beet schneiden. Gurkensalat abschmecken, Kresse darüberstreuen.

Für die Hackpfanne Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden.

Pilze putzen und in Streifen schneiden.

Thymianblättchen abzupfen und fein hacken.

In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen. Pilze darin 2-3 Minuten anbraten.

Kartoffeln und Zwiebelspalten zufügen und 2-3 Minuten braten.

In einem Topf das übrige Butterschmalz erhitzen. Hackfleisch darin krümelig braten. Zwiebeln hinzufügen und kurz mitbraten. Tomatenmark und Kartoffeln hinzufügen, mit Brühe ablöschen und garkochen.

Erbesen zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Chili würzen.

Hackfleischpfanne auf einem tiefen Teller anrichten. Pilze darauf verteilen, Sauerrahm und Thymian mischen und einen Klecks auf jeden Teller setzen.

Jens Jakob am 16. Januar 2023