Rezept

Hackfleischgugelhupf mit Kartoffelsauce

Ein Rezept von Hackfleischgugelhupf mit Kartoffelsauce, am 28.04.2024

Zutaten

- **1** Knoblauchzehe
- **1** Möhre (ca. 00 g)
- **1 Stück** Lauch (ca. 80 g)
- **100 g** geschnittenes Knödelbrot (ersatzweise 2 altbackene Brötchen, in feine Scheiben geschnitten)
- **6-8 Stängel** glatte Petersilie
- **600 g** gemischtes Hackfleisch (Schwein und Kalb oder Rind)
- **2 EL** Semmelbrösel
- **1** Schalotte (ca. 25 g)
- **300 ml** Gemüsebrühe (Instant)
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- Gugelhupfform (Ø 28 cm)
- **1** große Zwiebel (ca. 00 g)
- **1** Petersilienwurzel (ca. 80 g)
- **150 ml** Milch
- **3 EL** Butter
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **3** Eier (Größe M)
- **2 EL** mittelscharfer Senf
- **2 Msp.** Cayennepfeff
- **2** mehligkochende Kartoff eln (00 g)
- **1 EL** Butter
- **200 g** Sahne
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **1 kleiner Stängel** Majoran
- blühende Gartenkräuter zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft: 160°) vorheizen. Für den Gugelhupf Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Gemüse waschen und putzen. Möhre und Petersilienwurzel schälen und alles fein würfeln. Die Milch lauwarm erhitzen und das Knödelbrot in einer großen Schüssel damit übergießen.

2. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin 2 Min. glasig dünsten, Knoblauch und Gemüse dazugeben, 3 Min. bei mittlerer Hitze mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse auf die Brotmischung geben und auskühlen lassen.

3. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Petersilie, Hackfleisch und Senf zur Brot-Gemüse-Mischung geben, alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und gut miteinander vermengen. Die Eiweiße mit dem Handrührgerät oder dem Schneebesen nicht zu steif schlagen und locker unter die Hackfleischmasse heben.

4. Die Backform mit 1 EL Butter fetten und mit den Semmelbröseln ausstreuen. Die Hackfleischmasse darin verteilen, die Form mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen und die Oberfläche der Masse mit einem feuchten Löffel glatt streichen. Den Hackfleischgugelhupf im Ofen (Mitte) in ca. 1 Std. 10 Min. schön goldbraun backen.

5. In der Zwischenzeit für die Sauce die Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem kleinen Stieltopf erhitzen und die Schalottenwürfel darin in 2 Min. glasig dünsten. Die Kartoffeln zugeben und 1 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren mitbraten.

6. Die Gemüsebrühe dazugießen, aufkochen und alles offen bei kleiner Hitze ca. 15 Min. kochen. Die Sahne zugeben und weitere 3 Min. kochen. Die Sauce mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zur Seite stellen.

7. Sobald der Hackfleischgugelhupf fertig ist, die Form herausnehmen. Wer eine knusprige Kruste möchte, schaltet nun den Backofengrill ein. Den Fleischkuchen auf ein Blech mit Backpapier stürzen und 5-10 Min. im Backofen übergrillen.

8. Die Sauce nochmals aufkochen. Den Majoran waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, grob hacken und unter die Sauce rühren. Nach Belieben nochmals schaumig aufmixen. Den Gugelhupf nach Belieben mit den frischen, blühenden Kräutern garnieren und in dicken Scheiben mit der Kartoffelsauce servieren. Er schmeckt auch kalt.