

Rezept

Gemüse-Hackfleisch-Kuchen

Ein Rezept von Gemüse-Hackfleisch-Kuchen, am 28.06.2026

Zutaten

1/3 Würfel Hefe (ca. 15 g)	1/2 TL Zucker
1/8 l lauwarmer Milch	250 g Mehl
Salz	50 g weiche Butter
Butter für die Form	Mehl zum Arbeiten
2 Möhren	400 g Knollensellerie
1 Stange Lauch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 EL Öl
300 g gemischtes Hackfleisch	Salz
Pfeffer	3/4 TL getrockneter Oregano
1–2 Msp. Chilipulver	2 EL Tomatenmark
80–100 ml Gemüsebrühe	1 Bund Petersilie
100 ml Milch	2 Eier
200 g Crème fraîche	100 g Allgäuer Emmentaler

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe in ein Schälchen bröckeln, Zucker und 50 ml Milchiterrühren und alles zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Dann Mehl und 1/2 TL Salz mischen, Butter, übrige Milch und den Hefeansatz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen für den Belag Möhren und Sellerie schälen und ca. 1 cm groß würfeln. Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in ca. 1/2 cm dicke Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb andünsten. Hackfleisch dazugeben und unter Rühren krümelig braten, mit Salz, Pfeffer, Oregano und Chili würzen. Tomatenmarkiterrühren und kurz mitbraten. Hackmischung aus der Pfanne nehmen.
3. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen, das Gemüse darin unter Rühren 2–3 Min. anbraten. Salzen, pfeffern, Brühe dazugießen und alles offen bei mittlerer Hitze 10–15 Min. garen, die Flüssigkeit sollte fast vollständig verdunsten. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, mit den Stielen hacken unditerrühren. Die Gemüsemischung vom Herd nehmen.
4. Backofen auf 220° vorheizen, Form einfetten. Den Teig durchkneten und auf wenig Mehl ausrollen, die Form damit auskleiden und einen Rand formen. Milch, Eier und Crème fraîche verrühren. Käse reiben, mit Hackmasse und Gemüse mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Teig verteilen, den Guss darübergeben. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in 30–35 Min. goldbraun backen.