

Kartoffelgratin Bolognese

by Andreas - Sonntag, Juni 01, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/kartoffelgratin-bolognese/>

Denkt man an eine Bolognese ergänzt man üblicherweise gedanklich mit Spaghetti. Beides zusammen ergibt das wahrscheinlich beliebteste Pastagericht. Als in Deutschland die ersten Pizzerien öffneten, gab es aber auch gelegentlich Pizza mit Bolognese. Was sich aber nicht so recht durchsetzen konnte. Eine andere Variante der Hackfleischsauce habe ich hier einmal probiert: ein Gratin mit Kartoffeln.

1 kg Kartoffeln

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Möhren

2 Stangen Sellerie

5 EL Olivenöl

500 gr. Rinderhack

100 gr. Bacon

200 ml Rotwein

½ EL getrockneter Majoran

½ EL Oregano

½ EL Rosmarinnadeln

½ TL Kümmel

Salz

Pfeffer

Edelsüßes Paprikapulver

2 EL Tomatenmark

1 gehackte Tomaten (Dose (400 ml))

100 g geriebener Grana Padano

Die ungeschälten Kartoffeln mit ein wenig Kümmel gar kochen und abkühlen lassen. Danach pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und den Bacon fein würfeln. In 3 EL Olivenöl anbraten. Nun das Rinderhack beifügen und ebenfalls anbraten. Abschließend die gewürfelten Karotten und den in dünne Ringe geschnittenen Stangensellerie unterheben. Mit dem Rotwein und den gehackten Tomaten auffüllen. Majoran, Oregano, edelsüßes Paprikapulver und Tomatenmark einrühren. Pfeffern und Salz einstreuen. Bei geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde bei kleiner Flamme köcheln lassen. Wenn nötig zusätzlich mit Rotwein auffüllen.

Die Hackfleischmischung in eine große Tarteform gießen und mit den Kartoffelscheiben belegen. Über die Scheiben das restliche Olivenöl geben und die Rosmarinnadeln und den geriebenen Käse darüber streuen. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten im Backofen braten.