

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Gefüllte Kartoffeln

Gattung: Gefüllt, Hack, Heidelberg, Kartoffel, Gemüse

8	große Kartoffeln,		Salz,
250 g	gemischtes Hackfleisch,		Pfeffer,
2	Eier,		Majoran,
1/4 Liter	Milch,	1	Brötchen (Würfelchen),
1	Bund Petersilie (fein gehackt),	1/4 Liter	Gemüsebrühe,
1	Zwiebel (fein gehackt),		Sauerrahm
50 g	Butter,		

Die Brotwürfelchen mit heißer Milch übergießen.

Hackfleisch, Petersilie und Zwiebel kurz in heißer Butter dämpfen, mit Salz, Pfeffer, Majoran und grobem Senf würzen. Auskühlen lassen.

Das eingeweichte und gut ausgedrückte Brötchen darunter mischen.

Die Eier mit etwas Sauerrahm vermischen und ebenfalls dazugeben.

Die Kartoffeln schälen, an einer Seite die Rundung abschneiden, so dass die Kartoffel stehen bleibt, aushöhlen und mit der Hackfleischmasse füllen.

Die so gefüllten Kartoffeln dicht in eine Kasserolle stellen, mit Gemüse- oder Fleischbrühe halb auffüllen und zugedeckt in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen dämpfen bis alle Brühe aufgesogen ist und die Kartoffeln weich sind.

Eventuell noch etwas Brühe zufügen.