



Hackfleischküchlein mit Kartoffelhaube

Zutaten (für ca. 12 Stück)

Mürbeteig

- 250g Mehl
- Salz
- 1 Ei
- 125g kalte Butter
- 0,5 TL Essig
- Mehl (zum Ausrollen)

Füllung

- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 kleine Zucchini
- 1 halbe Paprikaschote
- 2 EL Olivenöl
- 300g Wildhack
- 100ml Geflügelbrühe
- 1 Dose Tomatenwürfel (400g)
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Zweige Rosmarin
- Pfeffer (frisch gemahlen)

Belag

- 300g Kartoffeln (festkochend)
- 20g Butterflöckchen

Zubereitung Hackfleischküchlein mit Kartoffelhaube

Mürbeteig

Mehl und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleinen Würfeln und das Ei dazugeben und alles mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten. Essig und 5–6 EL kaltes Wasser dazugeben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt für etwa 30 Min. kalt stellen.

Füllung

Zwiebel abziehen und würfeln. Möhre schälen und fein würfeln. Zucchini putzen, Paprika vierteln, Kerne und Trennwände entfernen, beides fein würfeln. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Möhrenwürfel darin andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren bei großer Hitze krümelig braun anbraten. Zucchini- und Paprikawürfel hinzufügen und weitere 4 Min. braten. Brühe, Tomatenwürfel und Tomatenmark dazugeben. Rosmarinnadeln zupfen, ca. 1 EL der Nadeln fein hacken und zur Tomaten-Hack-Füllung geben. Alles aufkochen und unter Rühren etwa 10–12 Min. dicklich einkochen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Belag

Die Kartoffeln schälen und in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser 3–5 Min. vorkochen. Abgießen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Kleine Küchenformen (ca. 10 cm Durchmesser) gut ausfetten. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dick ausrollen und mit einem Glas ca. 12 cm große Teigplatten ausstechen. Die Platten in die Förmchen legen und die Ränder gut andrücken. Die Teigböden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Füllung auf die Förmchen verteilen und die Kartoffelscheiben fächerartig darauflegen. Die Butterflöckchen und die restlichen Rosmarinnadeln auf den Kartoffelscheiben verteilen. Im Ofen auf der unteren Schiene 30–35 Min. backen, bis die Kartoffeln und der Teig eine schöne goldgelbe Farbe haben. Die Küchlein in den Förmchen etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig herausheben.



WildGenuss

NRW