


**Kochen
mit Globus**



Ofenkartoffel

**mit Gehacktem in dunkler Soße und
Crème fraîche**



Zutaten:


4 große Kartoffeln
(mehligkochend)
etwas Kümmel oder
Fenchelsaat
40 g Butter
4 Zweige Thymian
Salz

600 g Hackfleisch (gemischt)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 ml Bratöl
1 TL Tomatenmark


1 EL Mehl
etwa 80 ml Rotwein
400 ml Bratensoße
Salz, Pfeffer
200 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
natives Öl (Raps oder Leindotter)
Liebstöckel oder Petersilie

1 Kopf Endivie
1 EL Senf
2 EL Melfor Essig
4 EL Leindotteröl
etwas Maggi

Dazu passt: Ein Dorfmfelder oder Lemberger

 4 Pers.

 55 Min.

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!**

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen und mit der Schale in Salzwasser 15 Minuten garen. Danach abgießen und abtrocknen aber nicht abschrecken.

Alufolie in 30 x 20 cm große Stücke reißen. Auf jedes Stück eine Kartoffel, ein Stück Butter, ein Zweig Thymian, etwas Salz und Kümmel/Fenchel geben und in die Alufolie einwickeln. Das Ganze bei 180 °C für 30 Minuten in den Backofen geben.

In einem Bratentopf das Hackfleisch in ein wenig Öl, mit gewürfelten Zwiebeln und fein geschnittenem Knoblauch zunächst auslassen. Dann solange weiter braten, bis die komplette Flüssigkeit verdunstet ist und das Fleisch zu bräunen beginnt. Dann das Tomatenmark hinzufügen und Hackfleisch kurz weiter braten. Anschließend mit Mehl bestäuben, bis es zu bräunen beginnt. Mit Rotwein ablöschen und mit Bratensoße auffüllen. 20 Minuten leicht kochend weiter garen. Die Soße sollte fast vollständig gebunden sein. Dann würzen und abschmecken.

Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Öl verrühren.

Salat waschen, trocknen und in sehr feine Streifen schneiden.

Aus den restlichen Zutaten eine Salatsoße rühren. Kurz vor dem Servieren den Salat mit der Soße marinieren.

Die Folienkartoffeln mit einem Messer an der Oberseite kreuzweise einschneiden. Mit den Händen zusammendrücken (Vorsicht sehr heiß!), sodass das Innere der Kartoffel etwas vortritt. Darauf die Crème fraîche geben und mit Petersilie dekorieren und das Hackfleisch dazu anrichten. Den Salat separat servieren.

