

# Klink & Nett: Kartoffel-Auflauf mit gehacktem Schweinefilet

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/09/klink-nett-kartoffel-auflauf-mit-gehacktem-schweinefilet](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/09/klink-nett-kartoffel-auflauf-mit-gehacktem-schweinefilet)

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Kartoffel-Püree:

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- ca. 150 ml Milch
- 30 g braune Butter (nicht zerlassene, sondern wirklich braune Butter)
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

### Für die Füllung:

- 200 g Schweinefilet
- 50 g durchwachsener Speck
- 2 Zwiebeln
- 1 kleine Stange Lauch
- 3 EL Butter
- 1 EL getrockneter Majoran
- ca. 150 ml Fleischbrühe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, vierteln, in reichlich Salzwasser gut weich kochen, abschütten. Den Topf mit den abgeschütteten Kartoffeln wieder auf den Herd stellen und die Kartoffeln solange gut durchschütteln, bis sie zerfallen sind und sich viel weißer Kartoffelflaum gebildet hat.

Die Milch separat zum Kochen bringen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach dazu geben und mit dem Schneebesen alles durchschlagen. Flüssige Butter unterarbeiten, mit Pfeffer, Muskat würzen und evtl. Salz nachwürzen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Speck fein würfeln. Das Schweinefilet mit einem Messer grob hacken. Die Zwiebeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldgelb anschwitzen. Die Hälfte davon aus der Pfanne nehmen

und zur Seite stellen. Zu den restlichen Zwiebeln in der Pfanne Speck und Lauch geben und anschwitzen. Gehacktes Fleisch zugeben, gut unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und mit Fleischbrühe ablöschen. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann abschmecken.

Den Backofen auf 150°C Ober-und Unterhitze vorheizen.

In der Zwischenzeit 2 Metallringe von ca. 12 cm Durchmesser mit Butter ausfetten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Abwechselnd Püree und Fleischmasse in die Ringe einschichten. Mit Fleischmasse abschließen. Darauf die zurückbehaltenen gebratenen Zwiebeln verteilen. Wer weniger Zwiebeln verwenden möchte, schließt mit Kartoffelpüree ab, macht mit einem Löffelrücken eine kleine Mulde und legt etwas Butter darein, die dann im Ofen zergeht und bräunt.

Den Kartoffel-Auflauf im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten fertig garen.

Die Ringe mit einer Palette auf die Teller setzen, den Ring vorsichtig abziehen und servieren.

Dazu passt Kopf- oder Feldsalat.

Rezept: Vincent Klink & Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 19. Februar 2015

Episode: Kartoffel-Gerichte