

# Randen-Kartoffel-Gratin mit Hackfleisch



## Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Kartoffeln ungeschält in wenig Wasser oder im Dampf knapp weich garen.

2 Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Dörrtomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann in feine Streifen schneiden.

3 In einer Bratpfanne die Butter und das Rapsöl zusammen erhitzen. Das Hackfleisch darin kräftig anbraten. Die Zwiebeln beifügen und 12 Minuten mitbraten. Die Dörrtomaten und das Tomatenpüree beifügen, kurz mitrösten, dann alles mit Bouillon und Rotwein ablöschen. Die Thymianblättchen von den Stielen zupfen und mit dem Majoran beifügen. Die Hackfleischsauce zugedeckt 30 Minuten auf mittlerem Feuer kochen lassen.

4 Die Kartoffeln schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Randen schälen und ebenfalls in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

## Zutaten

600 g Kartoffeln, mehligkochend  
2 Zwiebeln, gross  
150 g Dörrtomaten, in Öl eingelegt  
1 Esslöffel Butter  
1 Esslöffel Rapsöl  
400 g Rindfleisch, gehackt  
2 Esslöffel Tomatenpüree  
2 dl Fleischbouillon  
2 dl Rotwein, kräftig  
4 Zweige Thymian  
1 Teelöffel Majoran, getrocknet  
600 g Randen, gekocht  
25 g Butter, flüssig, für die Gratinform und zum Bestreichen der Kartoffeln  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

5 Eine Gratinform mit flüssiger Butter ausstreichen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

6 Die Hackfleischsauce mit Salz und Pfeffer würzen.

7 Zuerst die Hälfte der Kartoffelscheiben, dann die Hälfte der Randenscheiben in die vorbereitete Form füllen. Die Hackfleischsauce darübergabe. Anschliessend zuerst mit den restlichen Randen und zum Schluss mit den Kartoffeln belegen. Die oberste Schicht Kartoffeln dünn mit flüssiger Butter bestreichen.

8 Den Randen-Kartoffel-Gratin im 200 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 35 Minuten backen. Heiss servieren.

Als Beilage passt ein Blattsalat.