

## „Hachis Parmentier“ - Französischer Kartoffel / Hackfleischauflauf



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Hachis Parmentier“ ist ein Auflauf bestehend aus Kartoffelstampf und Rinderhack oder auch „Halb und Halb“ und dem britischen „Cottage Pie“ bzw. „Shepherds Pie“ nicht unähnlich. Benannt wurde dieses Rezept nach seinem Erfinder, Antoine-Augustin Parmentier, einem französischem Apotheker.

### Zutaten

- 1 kg gekochte Kartoffeln (Pellkartoffeln)
- 40 ml Milch
- 50 g Markenbutter

- 50 g - 60 g Reibe- oder Pizzakäse
- 400 g Rinderhackfleisch (geht auch mit Gehacktem halb und halb)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El Rapsöl
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Eine ausreichend große Auflaufform mit Butter ausstreichen, den Backofen auf Grillfunktion stellen.

### Schritt2

Das Gehackte scharf in Rapsöl anbraten, salzen, pfeffern und die Zwiebeln dazu geben. Etwas zusammen braten - schmoren, zuletzt die Petersilie unter schwenken.

### Schritt3

Die Kartoffeln mit Haut kochen und danach schälen. Die Pellkartoffeln durch die Presse drücken oder fein stampfen. Mit der Milch und 50 g Butter mengen; salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. (Sollte recht „kurz“ gehalten sein, damit es sich nicht mit dem Fleisch vermischt)

### Schritt4

Die Hälfte in der Auflaufform geben, darüber das Gehackte verteilen und den restlichen Kartoffelstampf verstreichen. Mit Reibkäse bestreuen, darüber einige Butterflöckchen verteilen.

### Schritt5

Etwa 10 min. auf die obere Schiene des Backofens stellen und appetitlich überkrusten.

## Antoine-Augustin Parmentier

Parmentier war von Beruf Pharmazeut und Agronom und hat große Teile seines beruflichen Lebens mit der Kartoffelzucht verbracht. Wie fast überall in Europa, herrschte auch in Frankreich im 17 und 18 Jahrhundert eine große Nahrungsmittelknappheit. Parmentier stellte den hohen Nährwert der Kartoffel heraus und gehörte zu den frühen Unterstützern eines großflächigen Anbaus in Frankreich. Einen Großteil seines Wissens über die Kartoffel verdankt er übrigens den Preußen, wo er sich nach dem siebenjährigen Krieg 1760 in Gefangenschaft wiederfand.

Noch heute lässt die französische Küche ihm eine große Ehre zuteil. Alle Rezepte die „Parmentier“ im Namen tragen deuten darauf hin, dass einer der Bestandteile dieses Gerichts Kartoffel sind.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte, Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte **Tags:** resteverwertung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hachis-parmentier-kartoffel-hackfleischauflauf/>