



Zünftige gefüllte Kartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche, herzhafte Alltagsküche, preiswert

Zutaten

- Für die Fleischfüllung:
- 8 große, gleichmäßige Kartoffeln nach Größe (Baked Potatos)
- 250 g gemischtes Gehacktes, zerbrösel
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 1 El Pflanzenöl
- 1 El Butter
- 100 ml Fleischbrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Kartoffelfüllung:
- 50 ml Milch
- Etwas geriebene Muskatnuss, etwas Kümmel
- 250 g gekochtes Sauerkraut
- 2 El geriebener Parmesan

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln mit etwas Kümmel weich kochen, abgießen und in der Länge halbieren. Mit einem Teelöffel vorsichtig aus höhlen, dabei einen kleinen Rand stehen lassen.

Schritt2

Das ausgehöhlte Innenleben, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen; grob stampfen.

Schritt3

Etwas Butter dazu geben und mit der Milch zu einem cremigen Kartoffelstampf verrühren. In einen Spritzsack geben

Schritt4

Zeitgleich das Gehackte in heißem Pflanzenöl kräftig anbraten, die Zwiebeln und das Tomatenmark dazu geben; salzen, pfeffern, etwas zusammen angehen lassen.

Schritt5

Mit dem Weißwein und der Fleischbrühe aufgießen, leise, fast völlig einkochen lassen.

Schritt6

Nunmehr zunächst das Gehackte in die Kartoffeln füllen, darüber das gut abgetropfte Sauerkraut. (Bis zum oberen Rand)

Schritt7

Den Kartoffelstampf darüber spritzen und mit dem Parmesan gleichmäßig bestreuen.

Schritt8

Einige Butterflöckchen verteilen und für ca. 15 min. in den auf

Schritt9

220 ° C vorgeheizten Backofen schieben, appetitlich überbacken, sofort servieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftige-gefüllte-kartoffeln/>