



## Kumpir mit Rinderhack

dazu Rote-Bete-Gurken-Salat



ca. 45min



3-4 Personen

Rustikal und bodenständig - ihrem Ruf macht die füllige Backkartoffel heute alle Ehre, denn sie schmückt sich mit dem Gewand, das ihr am besten steht: leicht säuerlicher und himmlisch sahniger Crème fraîche und kross gebratenem Rinderhack im ungarischen Gulasch-Stil. Als Begleitung wählt sie die erdigen Nuancen Roter Bete sowie frische Gurken und einen Hauch von Dill. Die Dame hat eben Geschmack!

## Was du von uns bekommst

- 4 Kumpir-Backkartoffeln
- 1 Gurke
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 rote Zwiebeln
- 400g Rinderhackfleisch
- 2 Päckchen Gulaschgewürz
- 10g Dill
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Milch (7), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 892kcal, Fett 51.5g, Kohlenhydrate 72.9g, Eiweiß 30.6g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren und einige Male mit einer Gabel einstechen. Mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz einreiben und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im ggf. noch vorheizenden Ofen 30-35Min. backen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



4. Zwiebeln anbraten

Die **restlichen Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 2Min. glasig anbraten.



2. Salat zubereiten

2EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig und je ½-1TL Salz und Pfeffer verrühren. Die **Gurke** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Rote Bete** ebenfalls halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Das **Gemüse** mit dem **Dressing** vermengen. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.



5. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** mit dem **Gulaschgewürz** in die Pfanne rühren und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze 5-7Min. braten. **Tipp:** Nur wenig umrühren, damit das **Hackfleisch** schön knusprig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedrigster Hitze warm halten. Inzwischen den **Dill** fein schneiden.



3. Salat verfeinern

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **½ der Zwiebeln** unter den **Salat** heben.



6. Kartoffeln füllen

Wenn die **Kartoffeln** gar sind, das **Kartoffelinnere** mit einer Gabel lockern und mit der **Crème fraîche** und je 1 Prise Salz mischen. **Tipp:** Die **heißen Kartoffeln** am besten mit einem Küchentuch halten. Die **Kumpir** auf Teller verteilen und das **Hackfleisch** darauf anrichten. Mit dem **Dill** garnieren und mit dem **Rote-Bete-Salat** servieren.