



## Hauptgang

## Makkaroni mit Hackfleisch gratiniert

## Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Makkaroni oder Penne
600 gr	Hackfleisch (Rind, oder Halb/Halb: Rind und Schwein)
	Einen kräftigen Schuss Olivenöl, für das Anbraten des Fleisches
2 Stück	Zwiebeln, geschält, fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch, geschält, fein gehackt (oder gepresst)
1 EL	Tomatenmark aus der Tube (oder eine kleine Dose Tomatenmark)
1 dl	Rotwein, schwer, einen kräftigen Schuss davon
3 Stück	Tomaten, gehäutet, Strunk entfernt, entkernt, in kleine Würfel geschnitten (oder eine Dose Pelati, in Stücke geschnitten, 400 gr)
2 Stück	Peperoni (eine rote und eine grüne), Strunk entfernen, Kerne und weisse Innenteile entfernen, in kleine Würfel schneiden
2 dl	Rindsbouillon, kräftig (darf auch Instant sein)
1 Bund	Petersilie, glattblättrig, fein gehackt
	Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Für die Bechamelsauce:

3 EL	Butter
2 EL	Mehl
	Milch (ca. 5-6 dl)
4 Stück	Eier
200 gr	Greyerzer Surchoix, gerieben (1)
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Übrige Zutaten:

	Butter für das Ausbuttern der Gratinform und für Butterflöckli
200 gr	Greyerzer Surchoix, gerieben (2)

## Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Bratpfanne; Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Hackfleisch	Einen kräftigen Schuss Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln sowie den Knoblauch darin glasig dünsten. Das Hackfleisch dazugeben und krümelig braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Tomatenmark Rotwein	Das Tomatenmark auf dem Pfannenboden anrösten. Achtung: Es darf dunkelbraun, jedoch nicht schwarz werden, es wird sonst bitter. Mit einem kräftigen Schuss Rotwein ablöschen. Den Wein etwas einkochen lassen.
Tomaten, Peperoni	Die Tomaten und Peperoni sowie die Rindsbouillon beifügen. Auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zirka 1 TL Aromat beifügen. Am Ende der Kochzeit die Petersilie beifügen.
<b>Bechamel:</b> Butter, Mehl, Milch. Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss	In einer separaten Kasserolle die Butter schmelzen lassen. Das Mehl dazugeben und kräftig umrühren. Es dürfen keine Knollen entstehen. Die Milch dazugeben und stetsiterrühren. Bis eine dickliche, weisse Bechamel entsteht. Sollte die Sauce zu dick sein, mit zusätzlich Milch (oder etwas Rindsbouillon) verdünnen. Mit Salz und Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Den Greyerzerkäse (1) in die Sauce geben und unter umrühren schmelzen. – Die Bechamel vom Feuer nehmen und leicht erkalten lassen, damit die hinzuzufügenden Eier nicht stocken. Jetzt die Eier aufschlagen und der Sauce beifügen. Umrühren.
Makkaroni	Die Makkaroni oder Penne, gemäss Packungsanleitung in Salzwasser kochen. 3 Minuten bevor die Kochzeit endet, die Teigwaren abtropfen.
Gratinform	Eine grosse, weite Gratinform ausbuttern. Die Hälfte der Makkaroni hineingeben, die Hälfte des Greyerzerkäse (2) darüber geben. Die Hackfleisch/Tomatenmasse darüber verteilen, die restlichen Teigwaren darüber schichten. Die Bechamelsauce gleichmässig darübergiessen. Den restlichen Greyerzerkäse (2) darüberstreuen. Mit Butterflöckli belegen und im Backofen, auf mittlerer Schiene, ca. 30–40 Minuten backen.