Reisgratin mit Hackfleisch

Mit vorgegartem Risotto-Reis wird der Gratin weich und nur leicht körnig. Lagenweise mit Hackfleisch, Zwiebel und Käse in die Gratinform eingeschichtet, entsteht kein Kuddelmuddel, sondern die einzelnen Zutaten sind gut herauszuschmecken. Auch Zwiebel und Hackfleisch werden vorgegart, so wird der Gratin gar, ohne dass er allzu lange überbacken werden muss und damit etwas gar dunkel würde.

Zutaten (2-3 Portionen)

100g	Risotto-Reis (Carnaroli)
2,5dl	Hühnerbouillon (für den Reis)
150g	Hackfleisch (Rind)
5cl	Rotwein
1dl	Hühnerbouillon
1dl	Passata di Pomodoro
1	Zweig frischer Rosmarin
2	Lorbeerblätter
2	Zwiebeln à ca. 50g
60g	Greyerzer
5cl	Vollrahm
1	Ei
2	Datteltomaten
	Bratbutter

Zubereitung

Hühnerbouillon aufkochen, den Reis zugeben und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis er al dente ist. Pfanne von der Herdplatte ziehen, den Reis mit einer Gabel auflockern, ausdampfen und auskühlen lassen.

Zwiebeln zu 3 bis 4 mm dicken Scheiben schneiden und in Bratbutter ca. 10 Minuten

sanft dünsten. Die Zwiebel darf dabei nur leichte Bratspuren annehmen. Auskühlen lassen.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Hackfleisch klümpchenweise zugeben und 3 Minuten ohne zu bewegen braten lassen. Hackfleisch wenden und kurz weiterbraten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Bouillon und Passata zugiessen, Lorbeerblätter und den Rosmarinzweig dazulegen und das Hackfleisch 30 bis 40 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce fast vollständig eingekocht ist. Auskühlen lassen. Lorbeerblätter und Rosmarinzweig herausfischen.

Eine Gratinform ausbuttern. Gut die Hälfte des Reises zugeben und leicht andrücken. Mit der Hälfte des Käses bestreuen und mit der Hälfte der Zwiebeln belegen.

Hackfleisch darauf verteilen und mit dem Rest der Zwiebeln belegen. Mit Käse bestreuen, den restlichen Reis darauf verteilen und nochmals mit Käse bestreuen.

Ei und Rahm miteinander verquirlen und über den Gratin giessen.

Nach Belieben mit gut einem Esslöffel Paniermehl bestreuen, das macht den Gratin knuspriger. Die Tomaten zu Scheiben schneiden und auf dem Gratin verteilen.

In der Ofenmitte bei 200° ca. 35 Minuten überbacken.