

Kochen

Rezept von Caroline Autenrieth aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 26.05.2026

Mangoldgratin mit Hackfleisch und Kartoffelhaube Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffelhaube

1 kg Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
125 ml Milch
80 g Butter, weich
etwas Muskatnuss
100 g Käse, ca. (z. B. Bergkäse, Butterkäse, junger Gouda)

Für den Mangold

800 g Mangold
1 Schalotte
2 EL Olivenöl, ca.
200 g Schmand
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für das Hackfleisch

2 Zwiebeln, mittelgroß
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
500 g Hackfleisch, gemischt
2 EL Tomatenmark
50 ml Weißwein oder Gemüse- oder Geflügelbrühe
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
etwas Muskatnuss

Außerdem

1 Bund Petersilie

Zubereitung

1. **Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser, ca. 15- 20 Minuten weich garen.**
2. Inzwischen Mangold putzen, abbrausen und klein schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln.
3. **Für den Mangold** Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte darin glasig andünsten. Mangold zufügen und ca. 3-4 Minuten dünsten. Schmand unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. Wenn der Mangold etwas abgekühlt ist, evtl. entstandene Flüssigkeit abgießen bzw. ausdrücken.
4. **Für das Hackfleisch** Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten.
6. Das Hackfleisch zugeben und kräftig mit anbraten. Dabei das Hack mit dem Pfannenwender fein zerkleinern. Tomatenmark unterrühren und mit anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wein angießen und die Hackmischung etwas einköcheln lassen.
7. **Die Kartoffeln** abgießen, etwas ausdampfen lassen und die Schalen abziehen.
8. Milch und 50 g Butter in einem Topf erhitzen. Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel pressen. Milch-Butter-Mix zugeben, alles gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Hälfte Käse unter die Kartoffelmasse rühren.
9. Eine große oder mehrere kleine Auflaufformen einfetten. Zuerst die Hackmischung in die

Form geben, danach den Mangold darauf verteilen. Kartoffelpüree zuletzt auf dem Mangold, als Haube, verstreichen. Den restlichen Käse und übrige Butter in kleinen Stückchen darauf verteilen.

10. Mangoldgratin im heißen Backofen, bei 160-180 Grad Ober- und Unterhitze, etwa 10–20 Minuten goldbraun gratinieren.

11. Petersilie abbrausen und fein schneiden. Gratin aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Petersilie darüberstreuen und sofort servieren. Dazu passt z. B. Tomaten- oder Karottensalat.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-mangoldgratin-mit-hackfleisch-und-kartoffelhaube-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.