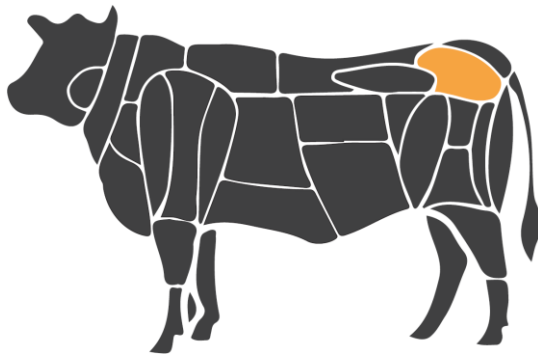




**Bio von der Weide
auf den Teller**

Sebastian Frölich, Küchenleiter des Werner Forßmann Krankenhaus
der Klinikum Barnim GmbH in Eberswalde

Kalbshacksteak mit Kartoffelstampf



Zutaten (für 100 Personen)

13 kg	Rinderhackfleisch (zum Beispiel aus dem Oberschalendeckel)
1 kg	Zwiebeln (Charlotten)
1 kg	Serrano-Schinken
20 kg	Austernseitlinge
1 kg	Parmesan
	Salz, Pfeffer, Salbei
	Ggf. etwas Sahne

Für den Kartoffelstampf:

22 kg	Kartoffeln
	Salz, Pfeffer, Muskat, Milch, Butter

Zubereitung

1. Zwiebeln klein schneiden und glasig andünsten.
2. Hackfleisch anbraten.
3. Serrano-Schinken in Streifen schneiden und zusammen mit dem Parmesan in die Hackmasse einarbeiten. Salbei unterheben.
4. Wie eine Bulette von beiden Seiten ausbraten.
5. Kartoffeln kochen und Wasser abgießen.
6. Charlotten würfeln und mit Austernseitlingen in heißer Butter anbraten und je nach Geschmack mit Sahne auffüllen.
7. Für den Kartoffelbrei Kartoffeln zerstampfen und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Milch und Butter abschmecken.

Mit jeweils 220 g Kartoffelstampf servieren.