

Hachis Parmentier

Von Maximilian Schäffer

Zum Ausklang dieser Fußballweltmeisterschaft, leidlich dominiert von Trinkpausen, Trump-Pausen und anderen Bescheidenheiten des Welthegemons, eine versöhnliche Feststellung: Hackfleischauflauf kennt keine Grenzen. In den USA dämlicherweise als »Chinese Pie« mit Mais und Ketchup, in Québec analog als »Pâté chinois« bekannt. Im Vereinigten Keintrinkgeldreich als »Cottage Pie« mit Erbsen und Möhrchen. »Empadão« in Portugal, mit Tomatensoße. »Pastel de papas« in Argentinien. »Escondidinho« in Brasilien mit Trockenfleisch und Maniok. Egal mit wem und wie Sie also ausscheiden, die französische Variante, das **Hachis Parmentier**, ist die leckerste Gleichmacherei, feinsten Kulturbolschewismus.

Ein halbes Kilogramm Rinderhack braucht es hierfür, dabei ist das Hachis ein ausgesprochenes Verwertungsgericht. Was Sie da durch den Wolf drehen (lassen), ist recht einerlei, kann auch Lamm oder Soja sein oder schon Vorgekochtes – beispielweise die Reste eines Pot-au-feu oder Tafelspitz. Strukturell lieber etwas grob lassen, aber bitte kein abgepacktes Hack, da man den üblichen, leicht urinösen Muff der Oxidation in diesem Fall schmecken würde. Außer Fleisch und Pataten ist ja nicht viel los. Von Kochlegende Auguste Escoffier existiert zwar die piekfeine Version mit gefüllten Kartoffeln und Sauce Lyonnaise aus dem Jahr 1907, üblicherweise handelt es sich jedoch um ein primitives Bauerngericht aus dem 18. Jahrhundert. Namensgebend der Herr Parmentier, seines Zeichens Agronom und eifriger Promoter der fremdartigen, aber nahrhaften Kartoffel.

800 g mehligkochende Erdäpfel in Salzwasser garen, ob Sie nun zuvor oder danach schälen. Währenddessen eine Lauchstange in halbe, feine Ringe schneiden, eine Karotte fein würfeln, eine kleine Zwiebel fein würfeln, eine Knoblauchzehe auch. Das Gehäck also salzen, gut pfeffern, mit etwas Fett scharf anbraten und nach einer gewissen Bräune das Gemüse reinschmeißen. Dazu eine Nelke, ein Lorbeerblatt, ½ TL Fenchelsamen geben. In England würde die feine Würzung durch Worcestershiresauce boykottiert – kann man machen. Nach ein paar Minuten mannschaftlichem Schwitzen, geht's ab in eine große Auflaufform zur Dehydration Break. Die weichgekochten Kartoffeln noch heiß mit 100 g Butter, etwas Pfeffer und ordentlich frisch geriebener Muskatnuss stampfen und ca. 150 ml Milch einarbeiten. Milch und Salz sollten nach und nach hinzugegeben werden, bis Sie mit der Konsistenz zufrieden sind. Lieber etwas gröber und fester. 20 Minuten abkühlen lassen, dann den Stampf auf das Hack in die Form geben.

Ob obendrauf nun Butterflöckchen, Semmelbrösel oder Käse kommen, ist eine regionale, nationale, identitäre Mentalitätsfrage: Ich mag 150 g Gruyère, die Schweiz mag ich rein landschaftlich, und Gouda tut es auch. 20 Minuten bei 200 Grad überbacken, derweil kann ein einfacher Blatt- oder Gurkensalat zur Seite kredenzt werden. Nach der Ofenzeit bitte noch kurz warten, der Stabilität

wegen, dann der Partygesellschaft mit acht Kästen Glyphosatbier servieren und fiebern und feiern, dass diese WM endlich bald vorbei ist.

<https://www.jungewelt.de/artikel/525894.hachis-parmentier.html>