



Rinderhack (beim Metzger gleich zwei mal durch die Maschine laufen lassen) mit Salz (etwas weniger als man gewohnt ist) und Pfeffer würzen. Viel kleingehackte Petersilie und etwas Olivenöl untermischen. In einer eingeeilten Auflaufform die Fleisch-Persilienmasse gleichmäßig zu einer geschlossenen Fläche von ca. 1,5 Zentimeter Höhe ausbreiten. An allen vier Seiten eine Rinne an den Rand drücken. In diesen Rand etwas Olivenöl und etwas vom Salzwasser geben.

Das Salzwasser stammt von Kartoffeln, die geschält und in ca. 5 Millimeter dicke Scheiben geschnitten sind und mit etwas mehr als üblich Salz vermenget waren, schon ca. 1/2 Stunde abgedeckt gezogen haben und denen das Salz Wasser und Stärke entzogen hat.

Diese Kartoffelscheiben nun eng anliegend auf die gesamte Fleischmasse legen. Darauf eine Schicht von Tomatenscheiben (ähnlich dick wie die Kartoffeln) und darauf mit der Hand zerdrückte geschälte Tomaten aus der Dose geben und etwas von der Tomatensoße dieser Dose. Nun über alles noch Oregano (nach Gustus mehr oder weniger).

Die Auflaufform nun bei ca. 180 Grad im Backofen für ca. 45 bis 50 Minuten backen lassen.

Heiß servieren. Zusätzliche Beilagen nicht nötig.

Variante:

Statt der Tomaten und geschälten Tomaten kann man auch Tahin über die Fleischmasse geben. Tahin ist Sesampaste, die im türkischen Laden zu haben ist. Diese im Glas verrühren, bis man sie problemlos in eine kleine Schüssel geben kann. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, zudem mit Zitronensaft. Etwas Wasser zugeben - aber weniger als Zitronensaft. Tahin verändert nun seine Farbe von bräunlich zu eher weißlich. Über die Kartoffeln und das Fleisch geben und ebenfalls im Backofen backen.