



Beilage

Kartoffel-Lauch-Gratin

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 1 kg Kartoffeln, festkochende, geschält und in ca. 0.5 cm dicke Scheiben geschnitten
2 Stangen Lauch, in 3-4 cm lange Stücke geschnitten
Salz
1 Bund Petersilie, glattblättrig, fein gehackt
Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie einen Hauch Muskatnuss
150 gr Emmentaler, kräftig (oder Greyerzer Surchoix) gerieben
Butter für das Ausbuttern der Gratinform

Für die Mehlschwitze:

- 50 g Butter
1 EL Mehl (eventuell 2 EL für solche, die viel Sauce mögen)
2,5 dl Milch
5 dl Fleischbrühe, wenn möglich selbst zubereitet
1 grosse Zwiebel feingehackt
2 Zehen Knoblauch, geschält, fein gehackt (oder gepresst)
150 gr Speckwürfel, kross gebraten
2 dl Rahm (Sahne)

Zubereitung:

- Backofen Den Backofen auf 80 Grad vorheizen
- Kasserolle, Wasser, Salz Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln sowie die Lauchstücke in kochendem Salzwasser einmal aufkochen lassen und danach 5 Minuten ziehen lassen. Abgessen und warm stellen.
- Gratinform Eine grosse weite Gratinform einbuttern
- Kasserolle In einer grossen Kasserolle die Speckwürfel kross braten. Danach die Hitze etwas reduzieren. Die gehackte Zwiebel sowie den Knoblauch dazugeben und glasig dünsten.
- Butter, Mehl, Fleischbrühe Die Butter dazugeben und schmelzen lassen. Das Mehl darüber stäuben und leicht anrösten. Danach die Fleischbrühe sukzessive dazugießen. Die Milch nur verwenden, wenn die Sauce noch zu dick ist. Mit evtl. Milch, Salz, Aromat, Pfeffer, Muskat Salz, Aromat sowie Pfeffer und einem Hauch Muskat abschmecken.
- Lauch, Kartoffeln, Rahm Die Lauchstücke dazugeben und 5 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen. Jetzt die Kartoffeln begeben. Den Rahm hinzufügen. Nochmals abschmecken. Den Backofen jetzt auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln solange auf kleinem Feuer weiterköcheln lassen bis sie gar sind. Die gehackten Petersilie jetzt darüber streuen.
- Petersilie
- Gratinform Alles in die Gratinform giessen und den geriebenen Käse darüberstreuen.
Käse gerieben Im Ofen – auf oberster Schiene – gratinieren. Dazu passt: Wadtländer-Saucissons, geräucherter Schüblig, Hackfleischtätschli.

Variante:

- Anstelle von Petersilie 1 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten, zufügen
- 3-4 Zweige Majoran (oder andere Gewürze) zufügen
- 100 bis 200 gr Käse (Greyerzer, Appenzeller, Emmentaler) in die Sauce geben