

Tipps und Varianten:

- Als Äpfel eignen sich die Sorten Glocken oder Boskoop, zur Abwechslung auch mit süsslicher Sorte (z.B. Idared) sehr gut.
- statt Äpfel Birnen verwenden und mit Speckwürfeli bestreuen
- nicht zuviel Rahm verwenden, auch wenn alles aufgesogen ist, die Äpfel halten den Gratin feucht (→ gelagerte Kartoffeln saugen mehr Rahm)
- passt ausgezeichnet zu niedergegartem Fleisch und Wild,
- sehr fein mit aufgeschnittenem Mostbröckli
- schmeckt auch gut ohne Käse
- für rezentere Käsefans empfehlen wir Gruyère zu verwenden
- kann auch als Hauptgericht serviert werden (Menge anpassen)

Kartoffel-Äpfel-Gratin

Menge berechnet als Beilage für 4 Personen

500 g	Kartoffeln	Sorte Désirée oder Agria, gewaschen und geschält, in dünne Scheiben schneiden
500 g	säuerliche Äpfel	schälen, vierteln, entkernen, in schmale Schnitzli schneiden
etwas	Butter	Gratinform ausstreichen
		Kartoffel- und Apfelscheiben abwechselnd ziegelartig in der Gratinform anordnen, jeweils in Reihen nebeneinander.
etwas	Salz, Pfeffer	würzen
2,5 dl	Halbrahm	die Hälfte darüber giessen Eine zweite Lage Kartoffel- und Apfelscheiben darauf legen, würzen, den restlichen Rahm darüber giessen.
150 g	Emmentaler Butterflöckli	gerieben, darüber verteilen mit belegen

Bei 200°C auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 50 - 60 min backen.



Schön einschichten...



backen und...



geniessen!