



## Schmorkartoffeln mit Apfel

Fast wie ein Kartoffelgratin, nur werden die Kartoffeln in der Bouillon-Rahmsauce in der Pfanne vorgeschmort und nur kurz zusammen mit den Apfelstücken gratiniert. So bleiben die Apfelstücke knackig. Statt mit Milch und Rahm werden Schmorkartoffeln mit Sauerrahm und Bouillon geschmort, das macht das Gericht etwas leichter.

### Zutaten (2-3 Beilagen)

350g Kartoffeln festkochend  
1dl Gemüsesbouillon  
50g Sauerrahm  
1 Knoblauchzehe  
1 säuerlicher Apfel  
30g Gruyère gerieben  
Muskatnuss und Pfeffer

### Zubereitung

Grosse Kartoffeln zuerst längs halbieren, danach zu ca. 4mm dicken Scheiben schneiden.

Gemüsebouillon erhitzen, Knoblauchzehe dazupressen. 40g Sauerrahm zugeben und mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Gut vermischen. Kartoffelscheiben zugeben und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei ab und zu wenden.

Ofen auf 220° vorheizen.

Apfel ungeschält vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und zu ca. 4mm dicken Scheiben schneiden. Zu den Kartoffeln geben und vermischen. In eine Gratinform füllen mit Gruyère bestreuen und noch etwas Sauerrahm darüber träufeln.

In der Mitte des Ofens ca.20 Minuten überbacken bis der Gratin leichte Röstspuren zeigt.



