



Apfel-Lauch-Gratin mit Hackfleisch

Ein währschaftes, aber nicht zu üppiges Wintergericht. Früher war das Speisenangebot im Winter beschränkt, Äpfel, Lauch, Kartoffeln, Käse und manchmal auch Fleisch waren aber meist verfügbar und boten sich für ein einfaches Gericht an. Es ist eben nicht nur einfach, sondern es schmeckt auch sehr gut und ist von weicher, feuchter Konsistenz mit einem schönen Käsekrüstchen. Gut geeignet ist ein würziger, aber nicht zu rezenter Käse, z.B. ein milder Appenzeller.

Die Cholera, ein Gericht mit ähnlichen Zutaten, ist im Wallis eine beliebte Spezialität.

Zutaten (2 Portionen)

200g	Lauch
120g	Kartoffeln
2	säuerliche Äpfel, ca. 200g
150g	Hackfleisch vom Rind
30g	Zwiebel
1Tl	Tomatenpüree
5cl	Rotwein
1dl	milde Hühnerbouillon
1	Lorbeerblatt
40g	Halbhartkäse, z.B. milder Appenzeller
5cl	Milch
5cl	Vollrahm
	Muskatnuss
	Kräutersalz
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Zwiebel hacken. In die Pfanne geben, das Hackfleisch klümpchenweise zugeben und 3-4 Minuten ohne zu bewegen anbraten. Hackfleisch wenden und 3 Minuten weiterbraten. Rotwein und Bouillon zugießen, das Lorbeerblatt zugeben. 30 bis 40 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit fast ganz eingekocht und das Fleisch weich ist. Auskühlen lassen.

Lauch zu 5mm dicken Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben. Beides zusammen gut 5 Minuten in Bratbutter dünsten, dabei einen Schluck Wasser zugeben. Zum Schluss mit Kräutersalz würzen. Auskühlen lassen.

Äpfel ohne zu schälen halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden und den Apfel zu 3-4mm dicken Scheiben schneiden.

Milch und Vollrahm verquirlen und mit Muskatnuss würzen. Käse durch die Röstiraffel reiben.

Eine Gratinform ausbuttern, den Boden mit 2/3 des Lauchs belegen.

Eine Lage Apfelscheiben einschichten.

Hackfleisch darauf verteilen.

Ein zweite Lage Apfelscheiben einschichten.

Den Rest des Lauchs darauf geben und mit dem Käse bestreuen.

Mit dem Milch-Rahmgemisch übergießen.

In der Mitte des Ofens bei 180° ca. 30 Minuten überbacken.









