

Elsässer Schmorkartoffeln mit Majoranäpfeln und Münsterkäse



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein fleischloses Rezept aus der Gekonntgekocht Expressküche, wenn wieder einmal keine Zeit zum Einkaufen war. Denn die Hauptzutaten, welche Äpfel und Kartoffeln sind, hat man in der Regel besonders während der kalten Herbstmonate zu hause.

Obwohl er fleischlos ist, ist dieser Auflauf rustikal, kraftvoll und mit herzhaftem Münsterkäse überbacken, der wohl zu den bekanntesten Spezialitäten aus dem Elsass zählt. Ein Klassiker aus dem Ofen, der der ganzen Familie schmeckt. Dazu ein „Verrisserle“, ein Gewürztraminer (Verdauungsschnaps) und fertig ist die perfekte Kombination für eine wärmende Speise an einem kalten Herbsttag.

Zutaten

- 700 g fest kochende Kartoffeln in Spalten
- 300 g kleine Zwiebeln in Spalten
- 2 säuerliche Äpfel, entkernt, in 1 cm dicken Scheiben
- 1 El Puderzucker
- 4 El Nussöl
- 1 El Butter
- 50 ml trockner Weißwein
- 400 ml Gemüsefond
- 1 El frischer Majoran, gezupft, gehackt
- 200 g Münsterkäse in Scheiben
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas gemahlener Kümmel nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die rohen Kartoffelspalten in Nussöl 4 min. scharf anbraten, dann die Zwiebelnspalten dazu geben, durchschwenken, 2 min. weiter braten. Salzen, pfeffern, weiter 2 min. mit dem Puderzucker glacieren. Den Wein angießen, fast völlig einkochen lassen.

Schritt2

Den Gemüsefond zugießen, zugedeckt ca. 20 min. schmoren. Kartoffeln heraus nehmen, in eine ausreichend große Auflaufform füllen. Den Fond reduzieren, über den Kartoffeln verteilen; den Backofen auf 200 ° C Oberhitze vorheizen.

Schritt3

Die Apfelscheiben ganz kurz in Butter anbraten und den Majoran darüber streuen. Über die Kartoffeln legen und mit den Münsterkäse Scheiben belegen. Ca. 12 - 15 min. goldgelb überbacken und rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Zutaten:** Apfel, Brühe, Butter, Gemüsebrühe, Käse, Kümmel, Majoran, Öl, Pfeffer, Puderzucker, Salz, Weißwein, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elsaesser-schmorkartoffeln-majoranaepfel-muensterkaese/>