

Schmorkartoffeln mit Münsterkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

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

Rustikale, abwechslungsreiche Alltagsküche, fleischlos, herzhaft einfach, schnell und preiswert.

Zutaten

- 700 g gleichmäßig kleine, fest kochende Kartoffeln in Spalten
- 300 g gleichmäßig kleine Schalotten
- 1 El Puderzucker
- 4 El Sonnenblumenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 50 ml Weißwein, z. B. Riesling
- 400 ml Gemüsefond
- 2 säuerliche Äpfel, z. B. Cox Orange, grob gewürfelt
- 0,5 Bund Majoran, gehackt
- 2 El Butter
- 200 g Münsterkäse ersatzweise milder Bergkäse

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Als erste Maßnahme, den Backofen auf 200 ° C (Umluft 180 ° C) vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen - bürsten, eventuell schälen, in Spalten schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren oder vierteln.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Den Puderzucker in einer ausreichend großen Pfanne mit Deckel hell karamellisieren, schmelzen; das Öl, Kartoffeln und Zwiebeln dazu geben.

Schritt5

Alles ca. 3 - 4 min. braten, salzen und pfeffern.

Schritt6

Den Wein und den Gemüsefond Fond an gießen, zugedeckt ca. 20 min. bei geschlossenem Deckel schmoren / köcheln lassen.

Schritt7

Heraus nehmen, in eine Auflaufform geben, die Apfelwürfel und den gehackten Majoran unterheben.

Schritt8

Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen, ebenfalls darüber geben.

Schritt9

Alles, mit dem in Scheiben geschnittenen Munster - Käse belegen und

Schritt10

15 - 20 min. goldbraun überbacken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Auflaufform mit einigen Majoranblättchen garniert direkt aus dem Ofen, rustikal auftragen, ev. mit einem frischen Salat ergänzen.

Schritt13

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** abwechslungsreiche alltagsküche, einfach, schnell und preiswert.

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