Rezept zur internationalen grünen Woche in Berlin: Kartoffelgratin mit heimischen Käse

[caption id="attachment_13422" align="aligncenter" width="850" caption="Herzhaftes aus Kartoffeln und duftendem Käse"] [/caption]

Die internationale grüne Woche in Berlin steht kurz bevor. Und Baden-Württemberg präsentiert sich mit vielerlei heimischen Spezialitäten. Auf der Showbühne wird ganztägig gebrutzelt und gebacken. Wir zeigen wie Spätzle vom Brett geschabt werden. Maultaschen werden gerollt und Pfitzauf gebacken. Viel Aussteller und Kochbegeisterte sind geladen und zeigen, was das Ländle kulinarisch zu bieten hat. Ich freu mich zudem, mit meinem Freund und Kollegen **Georg Barta** auf der Bühne zustehen. Georg hat sich wieder unglaublich ins Zeug gelegt und Raritäten aus Wald und Wiese eingepackt. Beispielweise die Höri Bülle, hausgemachte Wurstspezialitäten, heimisches Wild, Äpfeln und vieles mehr.

Kurz und gut: die heimischen Produkte und Spezialitäten werden kunterbunt und ansprechend in Szene

gesetzt.

Im Norden gilt Baden-Württemberg als Nudel, Spätzle und Knödelkultur. Das hier auch herrliche Kartoffelspezialitäten zubereitet werden ist weniger bekannt. Ich rede von Schupfnudeln, Kartoffelkäs, Spindele, Kartoffel-Schmandkuchen und von Auflauf (Gratin).

Als heimische Gratinvariante zeige ich ein Kartoffelgratin mit herzhaftem Allgäuer Emmentaler. Der wird im Ofen goldbraun gebacken und duftet herrlich über die Messehalle. "Mit Speck fängt man Mäuse"! Und wenn diese "Mäuse" sich vom Duft angezogen in unserem Gastraum scharen, werden wir hauchdünn geschnittenen Scharzwälder Schinken und ein Gläschen Wein und Bier dazu empfehlen.

Zutaten

für 4 Personen

- 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 20 g Butter
- 100 g Sahne
- 50 ml Milch
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Mehl
- 150 g Allgäuer Emmentaler
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
Die Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Eine ofenfeste Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) mit 20 g flüssiger Butter austreichen und die Kartoffelscheiben lagenweise einschichten. Dazwischen immer etwas geriebenen Käse streuen.

Sahne, Milch und Gemüsebrühe mit einem EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mixen. Diese Sahnemischung über die Kartoffeln gießen. Dem restlichen Käse darauf verteilen.

Im Ofen (in der Mitte) in 20-25 Minuten goldbraun backen.

Tipp: schmeckt sehr gut mit Salat oder als Beilage zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten