Rezept

Kartoffelgratin mit Quitten & Äpfeln

Ein Rezept von Kartoffelgratin mit Quitten & Äpfeln, am 21.05.2025

Zutaten

750 g	festkochende Kartoffeln
2	Äpfel
200 g	Sahne
2	Knoblauchzehen
	Pfeffer
100 g	Bergkäse (z. B. Comté)
1 EL	Olivenöl
2 EL	Kastanienhonig
	Salz
1	Quitte
1 TL	Butter
100 ml	Milch
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
300 g	rote Zwiebeln
350 ml	Rotwein
2 EL	Essig
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln schälen und mit einem Hobel oder einer Mandoline in feine Scheiben hobeln. Quitte und Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls in feine Scheiben hobeln.

2. Vier kleine Auflaufformen (oder eine große Form) gut ausbuttern. In abwechselnder Folge Kartoffeln, Quitte und Äpfel senkrecht hineinstellen, bis die Formen ausgefüllt sind.

3. In einem Topf Sahne und Milch erwärmen. Knoblauch schälen, dazupressen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Mischung über den Kartoffel-Mix geben. Käse raspeln, darüberstreuen. Im Ofen (Mitte) in ca. 45 Min. (1 Std. in der großen Form) goldbraun backen.

4. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In einem Topf Öl erhitzen, darin die Zwiebeln andünsten. Mit etwas Rotwein ablöschen und diesen bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Erneut ablöschen und einkochen lassen - wiederholen, bis am Ende der Wein verbraucht ist. Insgesamt dauert das 30 - 60 Min. Honig und Essig unter die Zwiebeln rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Gratin servieren.