

Kartoffelgratin

– mit Rote-Beete-Rohkostsalat –



Bildquelle: Pixabay

Dieses Rezept (angepasst an heute erhältliche Zutaten und Maßeinheiten) stammt aus einem Kochbuch von 1805 mit dem Titel:

„Vollständiges und allgemeinnützlichtes Bamberger Kochbuch worin mannichfaltige Speise-Zubereitung vorkommt, immer für 12 Personen, u. zwar für herrschaftl. u. bürgerl. Tische, ferner besonderer Anh. von d. Wichtigsten u. Nützlichsten d. Conditorey, auch verschiedene Tafelzetteln mit e. Wörterbuch über d. Kochkünstausdrücke“

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden (geht gut mit einem Gurkenhobel) und ins Wasser legen.

Eine Auflaufform mit Butter und Knoblauch ausreiben, Kartoffeln auf einem Trockentuch abtrocknen und eine Lage in die Auflaufform schichten.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen, etwas geriebenen Gruyere darüber streuen, dann eine weitere Lage Kartoffeln ...

Je nach Form ca. 3 – 4 Schichten auf diese Weise übereinander geben. Mit einer Käseschicht aufhören.

Inzwischen die Sahne und die Milch aufkochen und alles über die Kartoffel-Käse-Mischung gießen. Die Kartoffeln sollten von der Flüssigkeit bedeckt sein.

Bei 200° im vorgeheizten Backofen offen ca. 45 min. garen.

Zubereitung Rote-Beete-Rohkostsalat:

Für den Rote-Beete-Salat die Roten Beeten schälen und fein raspeln

Apfel in kleine Stückchen schneiden, Walnüsse knacken und in kleinen Stücken dazugeben

Schafskäse zerbröseln und untermischen.

Alles mit Öl, Obstessig, Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken.

– VEGETARISCH –

Zutaten für ca. 4 Personen

Natürlich vom Bamberger Gärtner:

1,5kg Kartoffel

1 Zehe Bamberger Knoblauch
zum Einreiben der Auflaufform

1-2 Stck Rote Beete

1 Apfel

0,5l Sahne

1/4l Milch

200g Gruyere

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter

1 Stck Schafskäse

Olivensöl, Obstessig, Ahornsirup

Salz, Pfeffer.