

Hier und heute

Winterliches Kartoffel-Lauch-Gratin

Lauch ist ein gesunder Alleskönner: Julia Floß vereint ihn mit zart gegarten Kartoffeln und aromatischer Thymiansoße zu einem herzhaften Wohlfühlgericht.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Personen

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 1 Zwiebel
- 2 Stangen Lauch
- 1 EL Butterschmalz
- 150 ml Weißwein
- 150 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 2 Zweige Thymian
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 250 g Raclettekäse (oder anderen Käse nach Geschmack)
- 1 TL Butter

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale in ausreichend Salzwasser gar kochen. Abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Lauchstangen der Länge nach halbieren, waschen und in schmale Streifen schneiden. In einer breiten Pfanne das Butterschmalz auslassen und darin die Zwiebelwürfel zusammen mit dem Lauch fünf bis sechs Minuten andünsten. Mit Weißwein ablöschen.

Den Wein verkochen lassen und mit Milch und Sahne aufgießen. Thymianblätter abzupfen, grob hacken und in die Sahnesoße geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und aufkochen lassen.

Den Raclettekäse reiben. Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einpinseln. Die Hälfte der Kartoffeln in der Form verteilen und mit der Hälfte der Lauchsoße übergießen. Etwas Raclettekäse darauf verteilen. Die restlichen Kartoffeln darauf schichten, mit der restlichen Lauchsahnesoße übergießen und den übrigen Käse darauf verteilen. Das Gratin circa 45 Minuten backen, bis es goldbraun ist und an den Rändern blubbert.