

Kartoffel – Gemüse Gratin mit Bratwurst



Zutaten für 4 Personen:

400 g kleine Kartoffeln (Drillinge, Brätlinge mit Schale)
2 Karotten
1 Kohlrabi
1 Zucchini
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Je 100 ml Milch und Sahne
200 ml Gemüse oder Fleischbrühe
geriebenen Käse
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
Frisch geriebener Muskat
Sonnenblumenöl zum Braten
Speisestärke zum Binden

Feuerfeste Form



Zubereitung :

Zwiebel und Knoblauch in Sonnenblumenöl hell anschwitzen. Mit Brühe ablöschen, Milch und Sahne zugeben. Unter Rühren 5 Minuten bei kleiner Hitze kochen.

Mit geriebenen Käse, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle sowie Muskat abschmecken. Bei Bedarf mit angerührter Speisestärke leicht sämig binden.

Kleine und gleichmäßig große Kartoffeln waschen und halbieren.

Gemüse waschen und putzen. Zucchini halbieren und in 2 cm Scheiben schneiden.

Karotten und Kohlrabi schälen und ebenfalls in gleichmäßige 2 cm Stücke schneiden.

Kartoffeln und Gemüse abwechselnd in feuerfeste Form geben und Sahnesoße gleichmäßig verteilen.

In den verheizten Backofen bei mittlerer Temperatur (150-160 °C) ca. 35 bis 40 Minuten hellbraun backen.

In der Zwischenzeit die Bratwurst in heißem Fett von beiden Seiten hellbraun braten. Am Ende der Garzeit des Gratins darauf legen, um sie nochmals zu erhitzen um dann mit dem Gratin servieren.

Tipp:

An Gemüse können Sie saisonal variieren. Blumenkohl und Brokkoli oder Wirsing sind für diesen Kartoffel- Gratin einfach lecker.

Anstelle von Bratwurst schmecken auch Rinderhack Steaks.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

