Reste-Nascherei: Scheiterhaufen mit Apfel, Rosinen & Rum



Puh, ich kann euch sagen! Das waren zwei straffe letzte Wochen und ihr habt sicher bemerkt, dass ich nicht zum Bloggen kam. Ein Lektoratsprojekt hatte mich in jeder freien Minute an den PC gefesselt und zwischendurch plante ich noch ein zweitägiges Catering für den Videodreh einer Freundin am Wochenende.

Da machte ich dann mal zwangsläufig zweieinhalb Tage Komplettpause vom Lektorieren und mixte Hummus, machte veganen Thu-No-Fisch-Salat aus Kichererbsen, backte Torta bianca und eine Abwandlung des veganen Nusskuchens, der diesmal mit

Mandeln und Zitronenabrieb frisch-sommerlich wurde. Samstag und Sonntag verbrachte ich dann die Tage damit, Leute zu verköstigen, Kaffee zu kochen und am Sonntag fand ich mich tatsächlich in einer Komparsenrolle wieder, trug einen Arztkittel, ein Stethoskop und teilte Pillen aus.



Das war wirklich mal eine spannende Erfahrung, bei einem Dreh dabei zu sein – nicht nur, um fürs leibliche Wohl des Teams zu sorgen, sondern auch vor der Kamera und hinter den Kulissen. Außerdem lernt man natürlich so viele spannende Menschen kennen! Es war mir jedenfalls eine große Freude, auch wenn ich sehr froh war, dass ich am Pfingstmontag noch mal ausruhen konnte.

So langsam wird es jetzt wieder entspannter, auch wenn immer noch viel zu tun ist. Aber immerhin hatte ich gestern Abend Muse, zusammen mit Naschkater eine schnelle Resteverwertung in den Ofen zu schieben. Vom Wochenende waren nämlich noch 4 Brötchen übrig geblieben, die mittlerweile natürlich steinhart waren und die nur noch herum lagen, weil ich dachte, ich könnte vielleicht Semmelbrösel daraus machen, auch wenn dann ein wenig Mohn mit dabei wäre.

Da kam Naschkater auf die Idee, einen simplen Brotauflauf daraus zu zaubern, das hatte er neulich mit einer Freundin gemacht. In einem alten Kochbuch meiner Oma fand ich ein Rezept zur Orientierung und dann war der Auflauf auch schon in 10 Minuten im Ofen. Dieses Gericht geht wirklich so schnell und einfach und ihr könnt nehmen, was da ist und schmeckt. Im Original wurden Kirschen verwendet, wir nahmen Äpfel und ordentlich Rum – Naschkater rutscht bei Gewürzen und Alkohol gern mal die Hand aus. =D

Auf jeden Fall war es eine oberleckere Sache, für die ich statt Milch noch eine übrige Sahne verwendete – perfekte Reste-Nascherei eben.

Für 1 große Auflaufform:

4 trockene Brötchen oder vergleichbar viel Brot

1 Becher Sahne (200 g)
300 ml Wasser
(oder 500 ml Vollmilch)
2–3 Äpfel
40 g Rosinen
Rum nach Geschmack
2 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
50 g Zucker
(Öl für die Form)

Die Auflaufform einfetten und bereitstellen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
Das Brot in Streifen oder grobe Würfel schneiden (ich habe das in der frisch geputzten und trockenen Badewanne gemacht, damit ich nach der Krümelexplosion nicht die gesamte Küche saugen muss) und in eine große Schüssel geben. Die Sahne-Wasser-Mischung darübergießen und einige Minuten immer wieder vorsichtig umrühren, bis die Brötchen die Flüssigkeit aufgesogen haben (falls es viel zu viel Flüssigkeit ist, lieber noch ein bisschen abgießen).
Die Äpfel in Streifen oder Würfel schneiden und mit den Rosinen und Rum nach Geschmack zu den Brötchen geben.
Die Eier mit dem Vanillezucker und dem Zucker leicht schaumig rühren und zur Mischung geben. Alles gut vermengen und in die Form füllen. Etwa 30–45 Minuten backen, je nachdem, wie saftig beziehungsweise knusprig der Auflauf werden soll (in großen Formen wird er flacher und knuspriger, ist er höher, wird er wunderbar saftig).
Mit etwas Puderzucker servieren.



Ich stürze mich mal wieder auf meine Buchprojekte und wünsche euch ein fantastisches und genussvolles Frühsommer-Wochenende! Macht es euch schön!

Eure Judith

Osterdessert aus Finnland: Mämmi



Dieses Jahr wollte ich zu Ostern mal was außergewöhnliches machen. Auf den allgegenwärtigen Hefezopf hatte ich keine

Lust. Dafür wollte ich, passend zu einem Jahr, das bei mir von Veränderungen geprägt ist und sein wird, etwas Neues ausprobieren. Also surfte ich durchs Netz und schaute mal, was andere Nationen so an Ostern naschen. Viele backen tatsächlich auch Hefeknoten, -zöpfe oder -kuchen. Manche Länder haben auch klassische herzhafte Gerichte, wie es bei uns vielleicht Würstchen mit Kartoffelsalat an Weihnachten ist oder Lamm an Ostern.

Richtig außergewöhnlich fand ich aber nichts – bis ich bei finnvillage.de auf ein finnisches Osterdessert mit dem putzigen Namen Mämmi stieß!

Mämmi wird aus Roggenmehl und Roggenmalz gemacht und ist im Prinzip eine Art gebackener Roggenpudding, der ein bisschen nach Pumpernickel schmeckt. Serviert und vernascht wird Mämmi mit frischer (ungeschlagener) Sahne und für arge Süßschnäbel mit Zucker.

Ich war fasziniert. Von so etwas hatte ich noch nie gehört! Also musste das ausprobiert werden. Im Supermarkt fand ich Roggenmalz (Backmalz) im Backregal bei den Brotbacksachen. Roggen hatte ich da, nur Sahne musste ich noch besorgen. Zuerst überlegte ich, ob das auch vegan mit Mandelmilch ginge – geht sicher auch (oder man nimmt vegane Sahne).

Aber dann wollte ich das auch richtig original machen und am Ende war ich froh, mal wieder Sahne gekauft zu haben, denn die cremige Süße passt himmlisch zum Mämmi und ich brauchte dann nicht mal mehr extra Zucker obendrauf.



Eine kleine Warnung vorweg: Mämmi braucht viel Zeit! Das Anrühren ist schnell gemacht, aber zwischendurch muss es ruhen und dann ewig backen. Ich habe es letzten Sonntag gemacht, weil ich den ganzen Tag nichts vor hatte und im Haushalt rum gewerkelt habe. Nebenbei habe ich noch Brot gebacken, um die Ofenhitze auszunutzen.

Wer Pumpernickel oder Roggensachen nicht so mag, sollte sich die Mühe vielleicht auch nicht machen. Alle, die wie ich fast alles essen und offen für Neues sind, finden Mämmi hoffentlich genauso klasse, wie Naschkater und ich.

Die Orangenschale habe ich weggelassen, ich hatte verpennt, Orange zu kaufen. Und den Zuckersirup für die Oberfläche habe ich dann auch verschwitzt, deswegen wurde meine Haut vielleicht etwas zu fest. Aber das tat dem Geschmack keinen Abbruch.



Da ich keinen Vergleichswert habe, kann ich nicht sagen, ob mein Mämmi dem Original nahe kam in Geschmack und Konsistenz. Aber es war sehr lecker!

Und obwohl ich die Hälfte des Rezepts gemacht habe (folgende Angaben sind die Hälfte!), wurde es recht viel, also habe ich direkt mal ein paar kleine Portionen eingefroren und hoffe, es schmeckt auch aufgetaut.

Zutaten für 1 Auflaufform:

Phase 1:
750 ml Wasser
100 g Roggenmalz
200 g Roggenmehl
Phase 2:
1 l Wasser
100 g Roggenmalz
150 g Roggenmehl
Phase 3:
100 ml Zuckerrübensirup
1 EL gemahlene Orangenschale
½ TL Salz
Zum Benetzen:
100 ml Zuckerwasser (50% Wasser, 50% Zucker)

Phase 1:
750 ml Wasser in einem Topf zum Aufkochen bringen. 100 g Roggenmalz und 200 g Roggenmehl in das Wasser einrühren. Es sollte eine homogene Masse entstehen. Dann ein wenig Roggenmehl auf die Oberfläche der Masse streuen und den Topf mit einem Deckel abdecken. Das Mämmi im Topf etwa zwei Stunden an einem warmen Ort, wie zum Beispiel im Backofen bei 50°C, ziehen lassen.
Phase 2:
1 l Wasser in einem Topf aufkochen und zu der Mämmimasse

hinzugeben. Alles wieder zu einer glatten Masse rühren. Hier kann man ohne Probleme einen Stabmixer verwenden, damit das Dessert schön glatt wird. Dann erneut 100 g Roggenmalz und 150 g Roggenmehl einrühren. Auch jetzt kann man die ganze Masse mit einem Stabmixer fein pürieren. Erneut Roggenmehl auf die Oberfläche verteilen, den Deckel drauf tun und das Mämmi nun etwa 2–3 Stunden im Ofen bei 50 °C ziehen lassen (oder an einem sonstigen warmen Ort).

Phase 3:

Nach der zweiten Phase sollte die Masse die Konsistenz eines lockeren, nicht zu dickflüssigen Breis haben. Falls erforderlich, mehr Mehl hinzugeben. Nun wird das Mämmi mit 100 ml Sirup, 1 EL gemahlener Orangenschalen sowie ½ TL Salz gewürzt.

Mämmi 10 Minuten lang unter ständigem Rühren köcheln, dabei darauf achten, dass der Boden nicht anbrennt.
Dann das Mämmi abkühlen lassen, bis es lauwarm ist, und in Ofen- bzw. Folienförmchen verteilen. (Muffin- oder Kuchenförmchen aus Silikon gehen auch.) Etwa 1/3 jedes Förmchens frei lassen, weil das Mämmi beim Backen hochkocht.
Nun noch 1–2 Esslöffel kaltes Zuckerwasser über das Mämmi verteilen, damit sich beim Backen keine allzu dicke „Haut“ auf dem Dessert bildet.
Auf der untersten Schiene des Ofens bei 170 °C (150 °C Umluft) etwa 2½ Stunden lang backen. Keine Sorge, wenn das finnische Osterdessert ziemlich dunkel beim Backen wird – das soll so sein!
Am besten schmeckt das Mämmi nach 1–2 Tagen und kann in einem kühlen Bereich mehrere Tage lang aufbewahrt werden.

Kalt mit reichlich Sahne und Zucker servieren.



Ich wünsche euch ein wunderschönes und genussvolles Osterwochenende!

Macht euch eine schöne Zeit mit lieben Menschen und lasst es euch kulinarisch gut gehen!

Eure Judith

Grieß-Zwetschgen-Schnitten mit Kompott und Zimt



Diese Woche hat sich Naschkater Zwetschgenkuchen gewünscht. Da ich

für seinen Geburtstagskuchen keine Zwetschgen mehr bekommen hatte, gab es zwei Mal Kuchen.
Einen Apfelkuchen mit Omas Hefeteig, den ich als Zwetschgenkuchen schon mal gebloggt habe. Ich habe den Teig einfach auf ein Backblech gedrückt und leicht säuerliche Äpfel in Spalten leicht überlappend darauf gesetzt. Der Inbegriff eines bodenständigen, einfachen Kuchens, aber sooo lecker!

Zwetschgen wurden dann heute verbacken. Bei kitchen stories fand ich ein Rezept für einen Pflaumenmichel, der ein Thüringer Klassiker sein soll. Da ich so etwas noch nie gemacht habe, war das etwas Neues und musste ausprobiert werden.



Ich habe das Rezept abgewandelt und zusätzlich noch Kompott gekocht, da mir die Zwetschgenmenge viel zu groß erschien und die Masse so flüssig war, dass ich Angst hatte, sie würde nicht stocken, wenn zu viele Zwetschgen sie verwässern.
Also gab es Grieß-Schnitten mit doppelt Frucht: Als Schicht im Teig und als Kompott zum Dazu-Essen.

Schnitten:

300 g Quark (20%)
200 g Dinkelgrieß
1 TL Zimt
300 ml Milch
3 Eier
6 EL Zucker
1 Prise Salz
Abrieb von 1 Biozitrone
Etwas Zitronensaft
300 g Zwetschgen, entsteint und halbiert
Fett für die Form

Kompott:

300 g Zwetschgen, entsteint und in Stücke geschnitten
1-2 EL Zucker
Zimt nach Belieben

Schnitten:

Quark, Grieß und Zimt in eine große Schüssel wiegen, die Milch dazugeben und alles mit dem Schneebesen verrühren.
Die Eier trennen und das Eiweiß mit Zitronensaft, -abrieb und Salz steif schlagen.
Die Eigelbe mit dem Zucker einige Minuten schaumig rühren, dann zur Quarkmasse geben und vermischen. Den Eischnee unterheben.
Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2/3 der Masse in die gefettete große Auflaufform geben und die halbierten Zwetschgen darauf verteilen. Sie können ruhig sehr dicht nebeneinander liegen. Die übrige Masse daraufgeben und glatt streichen.

Die Schnitten ca. 30-45 Minuten (je nach Höhe der Form und somit Dicke der Schnitten) backen, bis sie fest sind und die Oberfläche goldbraun ist.
In der Form 15 Minuten abkühlen lassen.

Kompott:

Während die Schnitten backen, die Zwetschgen in einem weiten Topf mit dem Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen und dann bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren und so lange sanft köcheln, bis das Kompott dunkelrot und etwas zähflüssig geworden ist. Mit Zimt und nach Belieben Zucker abschmecken und in ein Gefäß umfüllen.

Servieren:

Die etwas abgekühlten Schnitten in Stücken auf Teller verteilen, mit Zimt (oder Zimt-Zucker) bestreuen und mit dem Kompott genießen.



Ich finde, die grießigen Schnitten mit Zimtnote und dem fruchtigen Kompott dazu ganz köstlich. Natürlich ist die Eierspeise relativ mächtig und als Dessert vielleicht nur nach einer kleinen, leichten Mahlzeit geeignet, aber ich finde, man kann ja auch mal eine süße Hauptmahlzeit einlegen. Meine Großeltern haben das auch immer mal gemacht. Wir sind eben eine Naschkatzen-Familie. =)

Euch wünsche ich ein genussvolles Wochenende mit ganz viel Sonnenschein, am Himmel und im Herzen!
Macht es euch fein!
Eure Judith

Bobotie (Hackfleischauflauf) – Mein Sehnsuchtsessen aus Südafrika

Heute nehme ich euch mit nach Südafrika – einem spannenden und wunderschönen Land voller Kontraste.





Anlass ist das [Blogevent „Kulinarische Endeckungsreise“](), bei dem sich dieses Jahr zum dritten Mal Blogger um die Welt kochen und backen. Jede Woche geht es zwei Mal in ein anderes Land und so lernt man nicht nur viele tolle Blogs, sondern vor allem auch leckere, exotische Gerichte kennen, von denen man bisher vielleicht noch nie gehört hat.



Die letzte Station war bei Elli von [Lieber Backen](). Sie entführte uns mit Mini Pavlovas nach Australien.



Als ich die Liste für dieses Jahr sah, wusste ich sofort, dass ich mich für Südafrika eintragen möchte und zum Glück war dieses Land noch frei. Schon zwei Mal bin ich dort gewesen, genauer gesagt in Kapstadt. Das erste Mal direkt nach dem Abitur und ich glaube, meine arme Ma hat schweißtreibende Wochen ausgestanden, bis ich heile dort und vor allem auch heile wieder zu Hause war.
Gefährlich war es aber gar nicht, denn ich wohnte bei Miems und Naas, meinen Gasteltern, die in Goodwood, Kapstadt, das Waisenhaus „Ubuntu House“ leiten.
Gegen Kost und Logis half ich bei ihnen mit und es war eine sehr beeindruckende und lehrreiche Zeit. Ich hatte Babies auf dem Arm, die unter einem Busch gefunden wurden, deren Mütter sie direkt nach der Geburt weggaben, weil sie nicht für sie sorgen können, oder die drogenabhängig auf die Welt kamen und ihr Leben mit einem kalten Entzug begannen. Ich lernte Sozialstationen und verschiedenste Krankenhäuser kennen, sah andere Waisenhäuser und traf viele Menschen, die sich mit all ihrem Herzblut in diesen Einrichtungen engagieren. Das Ubuntu House vermittelt viele Babies zur Adoption und ihre „forever parents“ kommen aus aller Welt, um sie abzuholen und ihnen ein Heim zu geben. Diese Momente zu erleben, war etwas ganz Besonderes.




Durch Naas und Miems konnte ich das Land auf ganz andere Weise erfahren, als Touristen dies tun und lernte beide Seiten von Südafrika kennen: Die große Armut mit all ihren Folgen, aber auch die Herzlichkeit der Menschen und ihre Lebensfreude. Auch landschaftlich drückt sich dieser Gegensatz mitunter sehr krass aus. Aus dem Autofenster sieht man oft ärmlichste Townships mit Verschlägen und Wellblechkonstruktionen, die man nicht Hütte nennen mag und von denen man sich nicht vorstellen kann, dass dort Menschen leben. Ein paar hundert Meter weiter steht ein Palast: ein riesiges Sternehotel mit Palmen, großzügiger Auffahrt, Springbrunnen und Casino.




Ich will euch aber nicht nur von den Schattenseiten erzählen. Denn

trotz allem sind die Südafrikaner unglaublich freundlich, lebensfroh und geduldig. Niemand regt sich im Supermarkt auf, wenn es an der Kasse ein wenig länger dauert. Wildfremde, mit denen man 5 Minuten gesprochen hat, laden dich ein. Die ganze Lebenseinstellung scheint viel entspannter zu sein. Wieso über etwas klagen, das man nicht ändern kann? Sich an dem freuen, was man hat – auch wenn es wenig ist – dies scheint das Motto der Südafrikaner zu sein. Und wenn man wie wir aus einem Land kommt, wo es alles gibt und man alles ganz selbstverständlich hat, in dem jedoch trotzdem so viel gemeckert wird, dann macht einen das nachdenklich und demütig. Ich habe versucht, ein Stück dieser Gelassenheit und Lebensfreude mit nach Hause zu nehmen und habe gelernt, wie absolut nicht selbstverständlich der Luxus ist, in dem wir hier leben.



Und natürlich bietet Südafrika auch wunderbare Landschaften und im Prinzip einen Querschnitt durch viele Klima- und Vegetationszonen, die ich bisher leider noch nicht erkunden konnte. Irgendwann möchte ich eine Reise durch das Land machen, samt Safari. Bisher habe ich nur die Kapregion kennen gelernt, aber das reichte schon aus, um diesem Land restlos zu verfallen! Über allem thront der Tafelberg, in den ich mich heillos verliebt habe. Selbst bei tiefblauem Himmel schweben manchmal weiße Wolken direkt über der „Platte“, rutschen über den Rand nach unten – und lösen sich auf. Fährt man südlich

von Kapstadt ein Stück über die Kaphalbinsel, kommt man zum Boulders Beach, wo man zwischen großen Felsen auf feinem Sand liegen kann, den man mit Pinguinen teilt. Ein wenig östlich von Kapstadt im Landesinneren befindet sich die Weinregion Südafrikas, wo hübsche Weingüter im Stil der damaligen Kolonialarchitektur zwischen Rebenhügeln stehen und in den kleinen Städtchen ein Haus schöner scheint als das nächste und alle sind sie gleichzeitig Zeugen der Geschichte Südafrikas. Der endlos scheinende Blaubergstrand im Norden der Stadt bietet einen grandiosen Blick in Richtung Kapstadt, auf den Tafelberg und abends auf wunderbare Sonnenuntergänge.



Natürlich kann man in diesem Land auch sehr gut essen! Wir hatten eine Haushälterin, Saartjie (sprich: *Sarki*), die uns wirklich phantastisch bekochte. Von ihren karamellisierten Süßkartoffeln träume ich heute noch und ihr Hühnchen war legendär gut.

Ein weiteres Gericht, das ich dort kennen und lieben lernte, ist Bobotie. Das Rezept mag für euch etwas merkwürdig klingen, aber ich versichere euch, es schmeckt himmlisch! Ich habe es mir extra von Naas schicken lassen und es übersetzt. Probiert es aus!




6 Portionen:

2 Zwiebeln
Öl oder Butter
1 kg Hackfleisch Kalb
1 Scheibe Brot
125 ml Milch
2 Eier
15 g Currypulver
22 g Zucker
Pfeffer
7 g Kurkuma
Saft einer Zitrone
125 g Rosinen
45 ml Chutney (z.B. Mango)

Dazu Reis und Fruchtchutney (In Südafrika *Blatjang* genannt)

Den Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
Die Zwiebeln fein schneiden und in Öl oder Butter leicht bräunen. Dann das Hackfleisch dazu geben und alles anbraten.
Die Brotscheibe in Milch einweichen, dann ausdrücken und zerpflücken. Die Milch mit einem Ei verquirlen und beiseite stellen.
Alle Gewürze, 1 Ei, Brot, Chutney und Fleisch vermischen. Die

Masse in eine gefettete Auflaufform geben.
½ Stunde backen, dann die Milch-Ei-Mischung darüber gießen und noch einmal ½ Stunde backen.
Etwa 20 Minuten vor Backzeitende den Reis aufsetzen. Ich habe Basmati genommen und ihn mit einer Prise Kurkuma und etwas Salz gekocht, so dass er eine schöne, goldene Farbe bekommt. Auf eine Tasse Reis kommen zwei Tassen Wasser in den Topf. Einmal aufkochen lassen und auf niedrigster Stufe zugedeckt gar ziehen lassen.
Das fertige Bobotie mit Reis und Chutney servieren.




Typische Kuchen sind in Südafrika übrigens eine Melktert (Milk Tart; man könnte sagen, ein Zimt-Milch-Kuchen) und Lemon Meringue Pie (ein Rezept, das fast so schmeckt wie dort, findet ihr HIER).

Ich hoffe, meine Eindrücke aus Kapstadt haben euch gefallen und vielleicht reist ihr ja bald selbst einmal hin und genießt diese Köstlichkeiten vor Ort. =)




Egal wo, habt eine genussvolle Zeit!
Eure Judith

PS:
Weiter geht die Reise am Dienstag mit Oli von Puhlskitchen.

Kartoffelgratin mit Senf und Meerrettich

Vor einigen Tagen gab es bei uns den ersten Herbstnebel. Auf dem Weg zu meinem morgendlichen Training fuhr ich durch zartgrauen Dunst und die trockenen Blätter auf den Straßen rochen auf einmal noch intensiver nach Herbst.
Für mich ist das der Moment, wo sich der Herbst nicht mehr leugnen lässt, wenn die Welt morgens in ein Nebeltuch gehüllt ist. Es ist ein weiterer Schritt des Rückzugs der warmen Jahreszeiten. Die Natur zieht sich für einen ihrer letzten Akte um und der Nebel ist ihr Vorhang.
Zum Glück kämpfte sich bald die Sonne durch und machte einem

strahlenden Himmel Platz. Aber die Luft bleibt trotzdem kalt und da bekommt man wieder mehr Lust auf herzhafte Backofengerichte, die auch dem Gaumen den Herbst einläuten.



Bei uns gab es an diesem Tag Kartoffelgratin. Ich hatte in der aktuellen Sweet Paul ein Rezept gesehen mit frischem Meerrettich und fand diese Idee genial, denn Meerrettich und Kartoffeln sind einfach köstlich zusammen. Leider hatte ich keinen frischen, aber noch einen Rest im Glas. Mit frischem ist es sicher aromatischer. Dazu gab ich noch etwas groben Senf, der mit seiner feinen Säure einen würzigen Gegenspieler zu den Kartoffeln bildete.

Für 2 Portionen:

500 g Kartoffeln
200 g Flüssigkeit (Milch, Sahne, Pflanzenmilch, ich hatte Vollmilch und Sojareismilch)
etwas Butter oder Öl für die Form
1 gestr. TL Gemüsebrühpulver
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 TL grober Senf
3 TL Meerrettich aus dem Glas oder 1 EL frisch geriebener
Pfeffer und eventuell Salz
Gemahlene Muskatnuss
50 g Käse, zum Beispiel Gouda, gerieben

Die Kartoffeln schälen und in feine, gleichmäßige Scheiben schneiden oder hobeln und diese in einer gefetteten Auflaufform verteilen.
Die Flüssigkeit mit den Gewürzen vermischen und über die Kartoffeln geben. Den Käse reiben und über dem Gratin verteilen.
Bei 180°C Umluft etwa 45 Minuten backen.
Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, rechtzeitig mit Alufolie abdecken!
Je nach Dicke der Kartoffeln und Stärke des Ofens ist es früher oder später gar. Am besten kurz mit einem Holzstäbchen durch das Gratin stechen und testen, ob die Kartoffeln durch sind.

Dazu gab es bei uns gedünstete Stangenbohnen. Mit etwas Gemüsebrühpulver und wenig Wasser gegart und mit einem Hauch Salz und einem Schuss Olivenöl abgeschmeckt.[nurkochen]




Ich werde das Gratin auf jeden Fall noch mal mit frischem Meerrettich machen. Und vielleicht auch wieder einen Klecks Senf dazu geben, das würzt ganz wunderbar.
Lasst euch den Herbst gut schmecken, ihr Lieben und habt genussvolle Tage!
Eure Judith