

Herbstgratin mit Rauchknebeli

Rezept von Barbara Inauen-Buri, Weissbad



Christian Schär
Rudolf Schär AG, Thal

Zubereitung

- Heisse Bouillon, Rahm und Maizena mischen. Thymian und Schnittlauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Quitten abbürsten, schälen, entkernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Kartoffeln und Quitten ziegelartig in Gratinform schichten. Rauchknebeli schälen, in Würfel schneiden und über Kartoffeln und Quitten streuen. Guss darübergiessen.
- Nach 35 Minuten in der Mitte des Ofens bei 200 Grad herausnehmen und geriebenen Appenzeller Käse darüberstreuen. Anschliessend nochmals 15 Minuten fertig gratinieren.

Tipp:

- Rauchknebeli durch Pantli, Bauernschüblig oder andere Trockenwürste ersetzen.

Zutaten

Guss:

2,5 dl heisse Bouillon

2 dl Rahm

1 EL Maizena

Thymian und Schnittlauch,
gehackt

Salz, Pfeffer

Gratin:

1 kg Kartoffeln

650 g Quitten

1 Paar Rauchknebeli

100 g Appenzeller Käse
gerieben