

Kartoffel-Lauch-Gratin mit Kalbfleisch

Kategorie: Hauptgericht

Zubereitungszeit: 85 min

Portionen: 6

Zutaten:

- 750 g mehlig kochende Kartoffeln
- 500 g Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Pflanzenfett
- 500 g Kalbshackfleisch
- 125 ml trockener Weißwein
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL Curry
- Salz, Pfeffer
- 250 g Schlagsahne
- geriebene Muskatnuss
- abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 2-3 EL geriebener Käse

Beschreibung:

1. Die Kartoffeln in einem Topf knapp gar kochen.
2. Während die Kartoffeln kochen, die anderen Zutaten vorbereiten: Den Lauch längs halbieren und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe fein hacken und im mittelheißen Fett glasig andünsten.
3. Die Hitze erhöhen, das Hackfleisch hinzufügen und unter Rühren anbraten. Die Lauchstreifen zugeben und mit dünsten, bis sie zusammenfallen. Dann den Weißwein zugießen und einkochen lassen. Alles mit Oregano, Curry, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Ganze zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln.
4. Inzwischen die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform einfetten.
5. Die Kartoffelscheiben mit dem Lauch-Fleisch-Gemisch in die vorbereitete Auflaufform schichten. Die Sahne mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale würzen und über das Gratin gießen. Den geriebenen Käse darüber streuen.
6. Das Gratin im Backofen (auf mittleren Schiene) bei 200°C ca. 25 Minuten überbacken.

Notizen:

