

Urchiger Auflauf mit Kartoffeln, Speck und Birnen



Was für eine Kombi: Birnen, Kartoffeln und Speck ergänzen sich in dieser cremigen Kreation einfach perfekt! Ein wunderbar leckeres, urchiges Rezept.

Die Inspiration für dieses Gericht hat mir «Das grosse Landfrauen-Jahreszeitenbuch» geliefert, das ich letzten Frühling bei Bäuerin Lotti entdeckt habe.

Wie in der Mode oder der Kunst lässt man sich auch beim Rezeptekreieren von anderen inspirieren, interpretiert Gerichte neu und bringt schliesslich seine eigene, oft komplett unterschiedliche Variante auf den Tisch.

Mit [Denner und IP-SUISSE](#) > sind wir gerade wieder für Blick.ch auf Schweizer Bauernhöfen zu Gast, wo wir nach alten Rezepten stöbern. Bei diesen Entdeckungstouren geht mir jeweils nicht nur wegen der Gastfreundschaft der Bauern das Herz auf. Die heimische Küche ist zugegebenermassen nicht gerade das, was man Diät-Food nennt, sie schmeckt aber einfach wahnsinnig gut und steckt voller Tradition!

Übrigens stammen alle Zutaten für dieses Rezept – ausser den Gewürzen – komplett aus der Heimat.

Unsere Serie «Klassiker aus der Bauernküche mit Cookinesi» startet diese Woche auf Blick.ch. Es würde mich freuen, wenn ihr donnerstagabends jeweils vorbeischaud, und wer weiss: Vielleicht werdet ihr ja ebenfalls inspiriert.

- 1,5 kg mehligkochende Kartoffeln, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- 1 mittelgrosse Zwiebel, gerieben
- 3 kleine Knoblauchzehen, gerieben
- 2-3 Birnen (je nach Grösse), gerieben
- 4,5 dl Milch
- 4,5 dl Rahm
- 75 g Reibkäse (z.B. Gruyère oder IP-SUISSE Reibkäse)
- 160 g Speckwürfeli, z.B. IP-SUISSE
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, wenig Cayennepfeffer

1. Milch und Rahm langsam aufkochen, danach die Kartoffelscheiben begeben.
2. Zwiebel, Knoblauchzehen und Birnen in die Flüssigkeit reiben.
3. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Cayennepfeffer würzen und auf tiefer Stufe ca. 10 Minuten einkochen lassen.
4. Gleichzeitig die Speckwürfeli ganz kurz ohne Fett scharf anbraten, wegstellen und mittels Haushaltspapier vom flüssigen Fett befreien. Danach ebenfalls in die Pfanne geben.
5. Jetzt den Inhalt der Pfanne in eine Gratinform geben, Käse darüberstreuen und ca. 20 Minuten bei 200 Grad in der

Ofenmitte backen.

Mit grünem oder gemischtem Salat servieren.

Dauer ca. 45 Minuten