

Kartoffelgratin mit Sauerrüben

Rezept von Esther Kern

Zutaten

1 Zwiebel, gehackt
1 El Butter
Salz
Pfeffer
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Rahm
2 TL Birnendicksaft
1 Lorbeerblatt
Muskatnuss
500 g Sauerrüben
800 g gekochte Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten
Butterflocken

Zubereitung:

Die Zwiebel mit etwas Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsebrühe, Rahm, Birnendicksaft und Lorbeerblatt dazugeben. Eine Prise Muskatnuss dazuraffeln. Aufkochen.

Die Kartoffeln und die Sauerrüben dazugeben. In eine Gratinform füllen. Die Butterflocken darauf verteilen. Im Ofen bei 200 Grad rund 25 bis 30 Minuten backen.