

Rotkohl-Kartoffel-Gratin

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

- 700 g Rotkohl
- 1,0 Zwiebel
- 250 g Äpfel (feste, säuerliche, z.B. Elstar)
- 2,0 EL Risottoreis
- 2,0 El Öl
- 35,0 ml Weißweinessig
- 200 ml Rotwein
- Salz & Pfeffer
- 1,0 Zweig Rosmarin
- Butter für die Form
- 500 g Kartoffeln
- 250 ml Gemüsebrühe
- 100 g Schafsfeta
- 2,0 EL Butter

(Angaben für 3 Personen)

Durch das Rosmarin, den Wein und den Schafskäse erhält das Rotkraut eine ganz besondere Würze. Ein wirklich guter Auflauf gerade für den Winter!

Zubereitung

Den Kohlkopf waschen, zerteilen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Halbringe schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und feine Apfelspalten schneiden. Rotkohl, Zwiebel, Apfel und Risottoreis in heißem Öl unter Wenden ein paar Minuten anbraten. Essig und Wein hinzugeben, salzen und pfeffern und den Rosmarinzweig in das Rotkraut legen. Zugedeckt eine Viertelstunde garen.

Eine Auflaufform fetten und mit dem Kohl befüllen. Die Kartoffeln schälen, fein hobeln und über dem Rotkohl verteilen. Die Gemüsebrühe darüber gießen. Den Schafsfeta in kleine Würfel schneiden und über den Kartoffeln verteilen. Zum Schluss die Butter in Flöckchen auf dem Gratin verteilen. Im Ofen bei 180°C eine Dreiviertelstunde backen.

