

Der Vorkoster – Was macht Aufläufe so beliebt?

Rezepte von Björn Freitag

Inhalt

Klassisches Kartoffelgratin	2
Björns Lieblings-Auflauf: Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf	4
Kirsch-Pumpenickel-Auflauf	6
Kristinas Vanillesauce	8
Westfälischer Kastenpickert	9
Sauerländer Potthucke	11
Herings-Kartoffel-Auflauf	13

Klassisches Kartoffelgratin

Eine köstliche Beilage von Björn Freitag zu Fleischgerichten. Schmeckt aber auch pur, serviert mit einem Salat.



Rezept Björn Freitag

Zutaten für 4-6 Personen:

- 1 Knoblauchzehe
- 10 g Butter
- 1,2 kg Kartoffeln, festkochend
- 200 ml Milch
- 100 ml Sahne
- Muskatnuss
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 100 g Bergkäse am Stück

Zubereitung:

- Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Knoblauchzehe schälen und halbieren. Auflaufform mit Butter einfetten und anschließend mit den Schnittflächen der Knoblauchzehe einreiben.
- Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.
- Milch und Sahne zusammen mit den Kartoffelscheiben in einen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Mit geriebener Muskatnuss würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter gelegentlichem Umrühren Kartoffelscheiben 3 Minuten lang köcheln lassen, sodass die Kartoffelstärke die Flüssigkeit binden kann.
- Alles in die Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Käse über die Kartoffeln reiben. Das Gratin auf der mittleren Ofenschiene bei 200 °C für 30 bis 40 Minuten backen, bis die Käseschicht knusprig und goldbraun ist.

Björns Lieblings-Auflauf: Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf

Ein Familienrezept aus dem Hause Freitag. Schmeckt deftig, auch ohne Fleisch.



Rezept Björn Freitag

Zutaten für 4-6 Personen:

- 750 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- ½ Blumenkohl
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Butter
- Pfeffer
- Salz
- Muskatnuss
- 2-3 EL Mehl
- 150 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe

- 1 Bio-Zitrone
- 500 g Sauerkraut
- 100 g Gouda
- 100 g Bergkäse

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
- Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser kochen. Nach 15-20 Minuten die garen Kartoffeln abschütten und grob stampfen.
- Blumenkohl putzen, in Röschen schneiden und in gesalzenem Wasser für etwa 2 Minuten kochen.
- Lauch waschen, in Ringe schneiden, zum Blumenkohl geben und 2 Minuten kochen.
- Kartoffelstampf locker in die Auflaufform füllen. Blumenkohl und Lauch aus dem Topf abschöpfen, etwas abtropfen lassen und auf dem Kartoffelstampf verteilen.
- Für die Mehlschwitze Butter in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen. Pfeffer, Salz und Muskat hinzugeben und etwas anrösten. Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Wenn das Gemisch leicht braun wird, Milch, Sahne und Gemüsebrühe unter Rühren hinzufügen. Etwas Zitronenschale hineinreiben, den Saft einer halben Zitrone hinzugeben und alles aufkochen lassen.
- Die Hälfte der Sauce über das Gemüse in der Auflaufform gießen. Darüber eine Schicht Sauerkraut verteilen. Diese anschließend mit der restlichen Sauce übergießen.
- Beide Käsesorten reiben und über dem Auflauf verteilen.
- Den Auflauf 20 Minuten bei 180 °C Umluft backen. In den letzten 10 Minuten zur Grillfunktion wechseln, so wird die Käseschicht knusprig braun.

Kirsch-Pumpernickel-Auflauf

Ein traditioneller Dessert-Auflauf aus dem Ruhrpott mit Kirschen und Pumpernickel: Foodbloggerin Kristina Grasmann von Pott.lecker verrät uns das köstliche Rezept ihrer Großmutter.



Rezept Kristina Grasmann

Zutaten für 4-6 Personen (Auflaufform ca. 30 x 20cm):

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 150 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 150 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 10 g Butter
- 600 g entsteinte Kirschen aus dem Glas
- 60 g Mandelblättchen

- 100 g Pumpernickel
- 1-2 EL Puderzucker

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Eier trennen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen.
- Vanilleschote aufschneiden und mit der stumpfen Messerseite das Vanillemark herauskratzen.
- Eigelbe mit Wasser, Zucker und Vanillemark vermischen und cremig rühren, dann Eischnee hinzugeben. Mehl und Backpulver darüber sieben und unterheben.
- Pumpernickel fein hacken. Mit Mandelblättchen in eine Pfanne geben und leicht anrösten.
- Auflaufform mit etwas Butter einfetten und abgetropfte Kirschen in die Form geben.
- Pumpernickel und Mandelblättchen zum Teiggemisch geben und unterheben. Teigmasse auf den Kirschen verteilen und alles leicht vermengen.
- **Tipp:** Auch Schokolade passt gut in dieses Dessert. Einfach die gewünschte Menge an Schokolade kleinhacken und in die Teigmischung geben.
- In den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 15 Minuten bei 180 °C Umluft backen, bis der Teig braun wird.
- Auflauf etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt warm servieren.

Kristinas Vanillesauce

Zu dem Kirsch-Pumpnickel-Auflauf passt besonders gut eine selbstgemachte Vanillesauce.



Rezept Kristina Grasmann

Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 300 ml Milch
- 3 EL Zucker
- 3 Eigelbe

Zubereitung:

- Vanilleschote auskratzen. Milch Zucker, Vanillemark und die Vanilleschote in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.
- Eigelb verquirlen. Vanilleschote aus dem Topf nehmen und die aromatisierte Milch unter Rühren zum Eigelb geben.
- Zurück in den Topf schütten und unter Rühren erneut erhitzen, bis die Sauce andickt. Am Herd bleiben, da sie schnell anbrennt.

Westfälischer Kastenpickert

Der Kastenpickert ist eine Spezialität der westfälischen Küche. Als einstiges Armeleuteessen wird es mit wenigen, heimischen Zutaten zubereitet. Rezepte dazu gibt es in unzähligen Varianten. Im Freilichtmuseum Lindlar bereitet Hauswirtschafterin Reny Rüger gern diesen zu.



Rezept von Reny Rüger

Zutaten für 4-6 Personen:

Für den Vorteig:

- $\frac{3}{4}$ Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- 100 ml Milch

Zubereitung des Vorteigs:

- Milch lauwarm erwärmen. Hefe und Zucker einrühren und 15 min. abgedeckt stehen lassen.

Zutaten für den Auflauf:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln

- 400 ml Milch
- 4 Eier
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 500 g Mehl
- 500 g Buchweizenmehl
- 1 TL Butter

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und fein reiben, Milch leicht erwärmen. Dann alle Zutaten miteinander verrühren.
- Eine große Kastenform (ca. 36 x 15 cm) mit Backpapier auskleiden und den Teig einfüllen. An einem warmen Ort abgedeckt für eine Stunde gehen lassen. Danach bei 220-240 Grad 60-75 Minuten backen.
- Nach dem Abkühlen den Pickert in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldgelb braten. Die Scheiben warm mit Rübenkraut, Leberwurst oder Matjeshering servieren.

Sauerländer Potthucke

Die Potthucke ist eine Kartoffelauflauf-Variante, die mit Speck und Würsten verfeinert wird. Sie schmeckt nicht nur heiß und frisch, sondern auch am Folgetag in Streifen geschnitten und in der Pfanne gebraten.



Rezept von Reny Rüger

Zutaten für 4-6 Personen:

- 1250 kg Kartoffeln
- 250 ml Sahne
- 4 Eier
- 1 ½ TL Salz
- Pfeffer
- 100 g magerer Räucherspeck
- 5 Mettwürste
- 1 TL Butter

Zubereitung:

- Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
- 1 Kilogramm rohe Kartoffeln reiben, restliche Kartoffeln garkochen und dann stampfen.
- Rohe und gekochte Kartoffel gemeinsam mit Sahne, Eier, Salz und Pfeffer vermischen.
- Speck würfeln und Mettwürste in Scheiben schneiden. Auflaufform buttern und mit Speck und Mettwurst auslegen.
- Dann die Kartoffelmasse einfüllen und den Auflauf in den vorgeheizten Backofen geben und auf der mittleren Schiene bei 220 Grad Ober/Unterhitze oder 200 Grad Umluft etwa 60 Minuten backen. Danach den Auflauf warm servieren.

Herings-Kartoffel-Auflauf

Der herzhafteste Auflauf von Reny Rüger wird mit wenigen simplen Zutaten zubereitet und wärmt von innen. Vor allem im Rheinland hat er eine lange Tradition.



Rezept von Reny Rüger

Zutaten für 4-6 Personen:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 8 Fischfilets (Hering)
- 80 g Butter
- 1 Tasse Paniermehl
- 125 ml Milch
- 125 ml Schmand
- 100 g geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln. Einige Minuten in kochendem Wasser blanchieren und abgießen. Heringsfilets in Stücke schneiden.
- Mit einem Teil der Butter die Auflaufform buttern und mit Paniermehl ausstreuen. Abwechselnd Kartoffelscheiben und Heringsfilet schichten.
- Restliche Butter in einem Topf schmelzen (aber nicht braun werden lassen). Milch und Schmand zugeben und zu einer glatten Sauce verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Sauce dann über den Auflauf geben.
- Restliches Paniermehl und geriebenen Käse darüber streuen.
- Den Auflauf bei 180 °C für etwa 45 Minuten backen, dann kann er serviert werden.