

Kartoffelgratin, Fischstäbli und Brechbohnen von Julia

Kälin

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.gaumenfreundin.de/kartoffelaufauf-mit-gemuese/>

<https://www.chefkoch.de/rezepte/3166211471333987/Gruene-Bohnen.html?portionen=10>

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

6.0 Liter Wasser	Lorbeerblätter (und Chümi) im Wasser sig dr shit
15 g Salz	Salzmenge an Wassermenge an Kartoffelmenge anpassen - Alles eher geraten. Alternativ kräftig mit Buillon salzen, aber Achtung wegen Gluten ! Saphira !
1.5 kg Kartoffeln festkochend	Im gesalzenen Wasser aufkochen, weitere 10 Minuten vorkochen.
300 g Rüebli	Restliches Gemüse die letzten 5 Minuten mit vorkochen Rüebli i fineri Rädli
700 g Zwiebeln	Fiin gschnitte. Vilecht ou ei Form ohne Zwibele für die wo nid wöi oder haut dr ! Saphira ! ganz allei
2.0 Stück Knoblauchzehen	De ou fiiin gääu
80 g Butter	Ofen vorheizen auf 200°C Ober-/Unterhitze. Auflaufform einfetten. Rahm, Frischkäse, Gewürze und Gemüse vermischen.
6.25 dl Rahm	100 ml ca. = 100 g
250 g Reibkäse	(Vielleicht bisschen mehr, auf Auge) Käse drüber, mittig rein in Ofen, 20 Minuten und gut. Vielleicht bisschen länger, wenn mehrere Formen im Ofen sind.
500 g Frischkäse	
50 Stück Fischstäbli	! Saphira ! wegen Gluten Gibt's auch gute pflanzliche Alternativen.
2.0 kg Bohnen	Brechbohnen
700 g Zwiebeln	
100 g Butter	Zerlassen, Zwiebeln kurz anbraten, Bohnen rein, Gewürze rein, bisschen Wasser drauf, 15 Minuten köcheln lassen und gut.