



Gratin mit Stangensellerie, Kartoffel und Altbrot

Stangensellerie ist zwar milder als der Knollensellerie, aber noch immer von kräftigem Geschmack. Auch zusammen mit Kartoffel und geröstetem Altbrot gratiniert bleibt er die geschmacksbestimmende Komponente in diesem winterlichen Auflauf. Das Altbrot weicht beim Gratinieren zum Teil auf, aber an der Oberfläche bleibt es schön knusprig (Genüsslich!). Der Gratin schmeckt als einfache, währschafte Mahlzeit bestens, macht sich aber auch als unkonventionelle Beilage zu gebratenem Fleisch sehr gut.

Grossverteiler bieten Stangensellerie meistens ohne Kraut an, das ist schade, denn das Kraut ist sehr aromatisch und schmeckt, unter die Stengel gemischt, sehr gut. Da lohnt sich der Gang zum Biogemüse-Bauern.

Zutaten (1 Portion)

230g	Stangensellerie
180g	Kartoffeln festkochend
40g	weisses Altbrot
50g	milder Greyerzer
2dl	Gemüsebouillon
50g	Sauerrahm
1/2Tl	Kreuzkümmel
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Wurzelstrunk vom Stangensellerie wegschneiden. Die einzelnen Stengel abspülen. Die Aussenseiten der dicken Stengel mit dem Sparschäler wie eine Rhabarber schälen. Die inneren, dünnen Stengel sind zarter und müssen nicht geschält werden. Stengel zu 1cm breiten Stücken schneiden.

Altbrot zu knapp 1cm grossen Würfeln schneiden. In nicht zu knapp Bratbutter eher kräftig anrösten. Auskühlen lassen.

Gemüsebouillon aufkochen, Kreuzkümmel im Mörser grob zerstossen und zugeben. Etwas auskühlen lassen und den Sauerrahm untermischen.

Käse fein raffeln und 1El davon beiseite stellen.

Damit die Kartoffeln nicht anlaufen, sollten sie erst geschält und zu knapp 1cm grossen Würfeln geschnitten werden, wenn die anderen Zutaten bereit sind.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern.

Stangensellerie, Kartoffeln, geröstetes Altbrot und den Käse in eine Schüssel geben, vermischen, mit Pfeffer würzen und in die Gratinform füllen. Füllung leicht festdrücken und mit dem Rest des Käses bestreuen. Mit dem Bouillon-Sauerrahmgemisch übergiessen. Der Gratin sollte zu gut 3/4 davon bedeckt sein. Allenfalls etwas Milch nachgiessen.

In die Mitte des Ofens einschieben und 45 Minuten gratinieren.





