

DIE GUTE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Aufläufe & Gratins



Elisabeth Wagner

Aufläufe & Gratins



Weltbild

Inhalt



Herzhafte 5

Erdäpfelauflauf mit Lamm 6	Kürbisaufbau 30
Brokkoliaufbau mit Speck 8	Spargelgratin 32
Melanzaniaufbau mit Wurst 10	Spaghetti-Gratin 33
Fleckerl-Gratin mit Mangold 12	Deftiger Krautauflauf 34
Karfiol-Aufbau 14	Überbackene Muschelnudeln 36
Fenchelgratin 16	Gerstauflauf mit Bärlauch 38
Saftiger Spinataufbau 18	Lachsgratin mit Fisolen 40
Erdäpfelgratin mit Pilzen 20	Überbackene Kohlwickerl 42
Hendlaufbau mit Kohlrabi 22	Eiergratin mit Käsesauce 44
Gemüsegratin mit Bröseln 24	Herbstlicher Gemüseaufbau 46
Grießaufbau mit Gemüse 26	Zucchini-Gratin mit Basilikum ... 48
Überbackener Erdäpfelstampf ... 28	Schneller Nudelaufbau 50



Süßes 53

Vanilleauflauf mit Erdbeeren	54	Zwetschken-Apfel-Gratin	74
Grießkoch mit Topfen	56	Gratinierte Sommerbeeren	76
Schokoladenkoch	58	Quittengratin mit Streusel	78
Polenta-Auflauf mit Kompott	60	Nektarinenauflauf	80
Saftiger Reisaufauf	62	Überbackene Marillenknödel	82
Semmelaufauf mit Kirschen	64	Joghurtaufauf mit Himbeeren	84
Topfenaufauf mit Zwetschken	66	Apfelaufauf mit Haselnüssen	86
Pfirsichaufauf	68	Birnen-Marillen-Aufauf	88
Bananen-Koch mit Mandeln	69	Müsli-Koch	90
Rumauflauf mit Zimtobst	70	Kipferlkoch mit Äpfeln	92
Tapiokaaufauf mit Marillen	72	Überbackener Rhabarber	94

Bildnachweis/Über dieses Buch 96





Herzhafte

Entdecken Sie Bodenständiges und Raffiniertes aus dem Backrohr – vom saftigen Auflauf mit Gemüse, Fleisch oder Fisch bis zum knusprig überbackenen Gratin.

Erdäpfelauflauf mit Lamm

ZUTATEN

Für 6 Portionen

Für die Käsesauce

1 kleine rote Pfefferschote

40 g Mehl

¼ l kalte Rindsuppe

¼ l Milch

3 EL Crème fraîche

175 g mittelalter Gouda,
gerieben

Salz

Geriebene Muskatnuss

Für den Auflauf

1 kg mehligere Erdäpfel

2 Frühlingszwiebeln

1 Bund Petersil

1 EL Öl

300 g Faschiertes vom
Lamm oder Rind

Salz

3 EL Paradeisermark

Butter für die Form
und zum Belegen

1 Für die Käsesauce die Pfefferschote halbieren und die Kerne entfernen. Die Schote waschen, sehr fein zerkleinern und mit dem Mehl in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren anrösten.

2 Zuerst die Rindsuppe, dann die Milch langsam zum Mehl gießen und dabei ständig rühren, bis die Sauce glatt und sämig ist. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen lassen.

3 Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Crème fraîche und den Käse in die Sauce rühren. Mit Salz und Muskat kräftig abschmecken.

4 Die Erdäpfel schälen, waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln und den Petersil waschen, trockentupfen und fein zerkleinern, dabei das Zwiebelgrün mit verwenden.

5 Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Faschierte mit den Frühlingszwiebeln und dem Petersil darin bei mittlerer Hitze braten, bis das Fleisch krümelig ist. Dann mit Salz abschmecken und das Paradeisermark untermischen.

6 Schichtweise Erdäpfelscheiben, Fleischmischung und Käsesauce in eine befettete halbhohle Auflaufform füllen. Als letzte Schicht den Rest der Käsesauce auf dem Auflauf glatt streichen.

7 Den Auflauf mit einigen Butterstücken belegen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C etwa 1 Stunde backen, bis die Erdäpfel weich sind.



Brokkoliauflauf mit Speck

ZUTATEN

Für 4 Portionen

80 g durchwachsener
Bauchspeck

300 g Brokkoli

4 Eier

80 g Butter

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Geriebene Muskatnuss

1 TL Zitronenschale,
ungespritzt

200 g Magertopfen

100 g Mehl

100 g geriebener Bergkäse

1 TL Backpulver

Butter für die Form
und zum Belegen

1 Den Speck würfeln, dabei von Schwarte und Knorpeln befreien. Den Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen und in reichlich kochendem Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Auf ein Sieb abgießen (→ Tipp) und abtropfen lassen.

2 Die Eier trennen, die Eiklar steif schlagen. Die Butter mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eidotter, den Topfen und den gewürfelten Speck unterrühren.

3 Den Eischnee auf den Teig geben. Das Mehl mit dem Käse und dem Backpulver mischen, auf den Eischnee streuen und alles mit einem Kochlöffel mischen.

4 Den Teig in einer befetteten hohen Auflaufform glatt streichen und den Brokkoli darauf legen.

5 Den Auflauf mit einigen Butterstücken belegen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C in etwa 1 Stunde goldbraun backen.

Tipp

Den Brokkolisud sollten Sie nicht weggießen, sondern Suppe damit kochen: Für die Bindung eignen sich mehlig Erdäpfel, für ein kräftiges Aroma sorgt durchwachsener Bauchspeck.



Melanzaniauflauf mit Wurst

ZUTATEN

Für 4 Portionen

3 mittelgroße Melanzani

1 Zwiebel

1 kg Paradeiser

100 g Olivenöl

2 rohe Bratwürste

Salz

Pfeffer aus der Mühle

½–1 EL getrocknete

italienische Kräutermischung

2 EL geriebener Parmesan

250 g Mozzarella

1 Die Melanzani waschen, abtrocknen, von Stiel- und Blütenansätzen befreien und in mitteldicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Paradeiser abziehen und in dicke Scheiben schneiden.

2 Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Melanzanischeiben portionsweise darin auf beiden Seiten braun anbraten. Die Scheiben herausnehmen und auf eine Platte legen.

3 Die Zwiebelringe in die Pfanne geben und unter ständigem Wenden im Bratöl weich braten. Das Innere der Bratwürste in Nockerl aus den Häuten zu den Zwiebeln in die Pfanne drücken und rundherum braun anbraten.

4 Melanzani, Paradeiser, Zwiebelringe und die Wurstnockerl schichtweise in eine Auflaufform legen. Jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Kräutermischung würzen sowie mit Parmesan bestreuen.

5 Den abgetropften Mozzarella würfeln und auf das Gemüse legen. Alles mit dem verbliebenen Bratöl aus der Pfanne beträufeln. Melanzani im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C etwa 20 Minuten backen, bis der Mozzarella zerlaufen und leicht gebräunt ist.

Tipp

Der Auflauf schmeckt auch mit Gorgonzola anstelle von Mozzarella: Der fette Käseteig zerläuft cremig, der Schimmel sorgt für gute Würze.

