



K I N D E R A R Z T
D R . M I C H A E L H A U C H

Rezept im Monat Februar

Kartoffel-Birnen-Gratin mit Leber

Zutaten für 4 Personen:

500 g Kartoffeln
2 feste Birnen
ca. 200 ml Milch
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
Frische Salbeiblätter

4 Scheiben Rinder- oder Kalbsleber
Butterschmalz, Mehl, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, große Kartoffeln längs halbieren und dann quer in 3-4mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden. Ebenso mit den Birnen verfahren. Nun immer abwechselnd 2-3 Reihen Kartoffelscheiben und eine Reihe Birnenscheiben in eine Auflaufform stellen.

Frische Salbeiblätter klein schneiden, in der Milch etwas erwärmen. Wenn die Auflaufform mit Birnen- und Kartoffelscheiben komplett gefüllt ist, die Milch mit den Salbeiblättern bis zu einer Höhe von 1 cm in die Auflaufform gießen, salzen und pfeffern, etwas frisch geriebene Muskatnuss darüber reiben und Butterflöckchen darauf setzen.

Das Gratin bei 170° für 45 Minuten in den Backofen schieben.

Die Leber in Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abklopfen und in mäßig heißem Butterschmalz von jeder Seite 2 Minuten braten. Die Pfanne vom Feuer nehmen und die Leber noch etwas ziehen lassen. Erst kurz vor dem Anrichten salzen und pfeffern.

Mein Tipp:

Die Kinder können hier die Kartoffeln und die Birnen schälen. Auch das Einschichten in die Auflaufform macht großen Spaß. Das Gratin lässt sich gut vorbereiten und mit einem programmierbaren Backofen ist es mittags auf die Minute fertig. Die Leber braucht dann nur noch fünf Minuten Zeit.

Das Kartoffel-Birnen-Gratin ist einfach zuzubereiten, aber interessanter im Geschmack als ein pures Kartoffelgratin. Viele Esser rätseln über den leicht süßlichen Geschmack der Birnen, die sich hierfür besser eignen als Äpfel. Sie werden sehen: **Ihre Kinder werden es lieben!** Genauso ist es mit der Leber, die aber eine Top-Qualität haben sollte. Meine Kinder lieben Leber über alles! Dieses Gratin passt aber auch großartig zu Wildgerichten.