

# Schmorkartoffeln mit Münsterkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Rustikale, abwechslungsreiche Alltagsküche, fleischlos, herzhaft einfach, schnell und preiswert.

## Zutaten

- 700 g gleichmäßig kleine, fest kochende Kartoffeln in Spalten
- 300 g gleichmäßig kleine Schalotten
- 1 El Puderzucker
- 4 El Sonnenblumenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 50 ml Weißwein, z. B. Riesling
- 400 ml Gemüsefond
- 2 säuerliche Äpfel, z. B. Cox Orange, grob gewürfelt
- 0,5 Bund Majoran, gehackt
- 2 El Butter
- 200 g Münsterkäse ersatzweise milder Bergkäse

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Als erste Maßnahme, den Backofen auf 200 ° C (Umluft 180 ° C) vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen - bürsten, eventuell schälen, in Spalten schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren oder vierteln.

### Schritt3

Der Ansatz:

#### **Schritt4**

Den Puderzucker in einer ausreichend großen Pfanne mit Deckel hell karamellisieren, schmelzen; das Öl, Kartoffeln und Zwiebeln dazu geben.

#### **Schritt5**

Alles ca. 3 - 4 min. braten, salzen und pfeffern.

#### **Schritt6**

Den Wein und den Gemüsefond Fond an gießen, zugedeckt ca. 20 min. bei geschlossenem Deckel schmoren / köcheln lassen.

#### **Schritt7**

Heraus nehmen, in eine Auflaufform geben, die Apfelwürfel und den gehackten Majoran unterheben.

#### **Schritt8**

Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen, ebenfalls darüber geben.

#### **Schritt9**

Alles, mit dem in Scheiben geschnittenen Munster - Käse belegen und

#### **Schritt10**

15 - 20 min. goldbraun überbacken.

#### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt12**

Die Auflaufform mit einigen Majoranblättchen garniert direkt aus dem Ofen, rustikal auftragen, ev. mit einem frischen Salat ergänzen.

#### **Schritt13**

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** abwechslungsreiche alltagsküche, einfach, schnell und preiswert.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schmorkartoffeln-mit-muensterkaese/>