

Regionales Rezept: Tartiflette mit Schwalmtaler vom Kellerwaldhof



Tartiflette ist eigentlich eine Spezialität aus dem Jura, die mit Reblochon-Käse zubereitet wird. Er hat eine orange Rinde und ein nussig-buttriges Inneres. Sehr gut eignet sich aber auch der würzig-sahnige Schwalmtaler Käse dazu.



Kartoffeln schälen und mit etwas Salz kochen. Dann abgießen und etwas abkühlen lassen.

Während die Kartoffeln kochen die **Zwiebel** in grobe Streifen/Stücke schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit Butter glasig andünsten, dann den **Speck** dazu und beides gut mischen und durchziehen lassen.

Auflaufform mit etwas **Butter** ausstreichen. Kartoffelscheiben in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und abwechselnd Kartoffeln und Zwiebel-Speck-Mischung in die Form schichten.

Weissen Wein (Böddiger Berg aus Felsberg z.B. Angersbach: 05662-2283) und **Schmand** mischen, über die Masse geben und einen oder mehrere Schwalmtaler Käse waagrecht aufschneiden und die Hälften so auf die Masse legen, dass die Rinde oben ist.

Während des Backens läuft das sahnige Innere des Käses in die Kartoffel-Zwiebel-Masse. Die Rinde bedeckt möglichst die ganze Masse und hält die Aromen im Auflauf fest.

Der Auflauf muss nun für ca. 15 Min. in den Ofen (190°-200°), bis der Käse zerlaufen ist und die Käserinde leicht knusprig ist.

Dazu schmeckt ein grüner Blattsalat und Weißwein. Am besten derselbe, der im Auflauf ist.

Der Hofladen des Kellerwaldhofes ist geöffnet: Freitag: 8 bis 18 Uhr, Außerdem bekommen Sie den Käse u.a. im Bioladen Bad Wildungen und Fritzlar, in der Fleischerei Löffler Bad Zwesten, der Metzgerei Claus in Jesberg.