



Tartiflette

Dieses uralte überlieferte Rezept aus den savoyarder Alpen, dessen wärmender , ein sofortiges 'Ich essen wollen'-Gefühl heraufbeschwörender Duft all die schönen Berg- und Skihütten durchzieht, wurde von den vereinigten Käseproduzenten im Haute-Savoie in den 80ern erfunden, um mehr von ihrem Reblochon unter die Leute zu bringen. Nichtsdestotrotz schmeckts an einem kalten, regnerischen Abend einfach saugut.

1,2 kg festkochende Kartoffeln
1 grosse Zwiebel
200 gr geräucherte Speckwürfel
500gr (1 Stück) Reblochon
200 gr geräucherte dünne Baconscheiben
Salz, Pfeffer
Muskatnuss



1. Kartoffeln schälen, in etwa 1.5 cm Würfeln schneiden und in Salzwasser in 10-12 min. bissfest kochen. Darauf achten, dass die Kartoffelwürfel gut bissfest bleiben und nicht zu weich gekocht werden. Abgießen und Ausdampfen lassen.
2. In einer Pfanne die Speckwürfel auslassen, reservieren, und die kleingewürfelte Zwiebel glasig schwitzen. Anschließend das überschüssige Fett abgießen.
3. Kartoffelwürfel und Speckwürfel zu den Zwiebeln in die Pfanne geben, mit Pfeffer, etwas Salz und geriebener Muskatnuss würzen, mischen und leicht anbraten.
4. Eine feuerfeste Form mit den Baconstreifen so auslegen, dass etwa die Hälfte jeden Streifens über den Rand hinausragt. Die Kartoffelwürfel aus der Pfanne hineingeben und leicht mit dem Spatel andrücken. Reblochon in Scheiben schneiden und darüberlegen, so dass die ganze Oberfläche bedeckt ist. Die Baconstreifen darüberklappen.
5. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 20 – 30 Minuten gratinieren und sofort heiß servieren.

Dazu schmeckt ein gemischter Salat.