

# Freiburger Kartoffeln

mit Möhrensalat



## ● Zutaten:

Freiburger Kartoffeln:

750 Gramm *geschälte Kartoffeln (ca. 1KG ungesch.)*  
100 Gramm *geriebener Emmentaler*  
200 Milliliter *Vollmilch*  
2 *Eier*  
Salz Pfeffer Muskatnuss

Möhrensalat:

300 Gramm *säuerliche Äpfel*  
400 Gramm *Möhren*  
2 *Zitronen*  
einige *Hasel/ Walnüssen oder Mandeln*  
Salz Öl Zucker

## ● Zubereitung:

Die Kartoffeln:

1. Schälen, gleichzeitig Wasser in Topf (größere Mengen: Töpfe), auf 3 zum Kochen bringen
2. Kartoffeln ins kochende Wasser geben
3. die Platte immer so regeln, dass das Wasser noch einigermaßen kocht
4. solange kochen, bis die Kartoffeln weich sind (aber nicht zu weich, sie kommen ja noch in den Ofen.)
5. das dauert ca. 25-50 Min.
6. in höchstens kleinfingerdicke Scheiben schneiden
7. (Alternative: Die Kartoffeln erst kochen (z.B. an größerem Herd) und dann in Scheiben schneiden.)  
in eine Auflaufform(en):geben, eine Schicht Kartoffeln auf den Boden, Käse darüber, Schicht Kartoffeln, usw., als letztes eine Schicht Käse
8. die Milch, die Eier, Salz, Pfeffer, Muskat zu einer Eiermilch vermischen
9. über die Kartoffeln gießen (wenn die Soße nicht bis kurz unter die letzte Kartoffelschicht reicht, noch mal bis zu 50ml Milch nachgießen)
10. bei 180° 1h (bei größeren Mengen 1¼ h) im Ofen backen. (wenn der Auflauf zu dunkel wird eine Alufolie darüber legen)

Variation: kurz vor dem Backende mit geröstetem Speck und Zwiebeln bestreuen

Möhrensalat::

1. die Zitronen im lauwarmen Wasser waschen und mit dem Handteller auf dem Tisch rollen (so geben sie mehr Saft ab)
2. halbieren und auspressen
3. mit 2 EL Zucker, 2TL Öl und einer Prise Salz in einer Schüssel verrühren
4. jetzt erst die Möhren und dann die Äpfel schälen
5. diese gleich raspeln und sofort zur Soße geben und miteinander mischen (Geschälte Äpfel werden sehr schnell braun, aber der Zitronensaft verhindert das)
6. dann die Möhren raspeln und dazugeben
7. die Nüsse hacken und hinzugeben
8. alles noch mal gut durchmischen (den Möhrensalat erst kurz vor dem Servieren zubereiten)