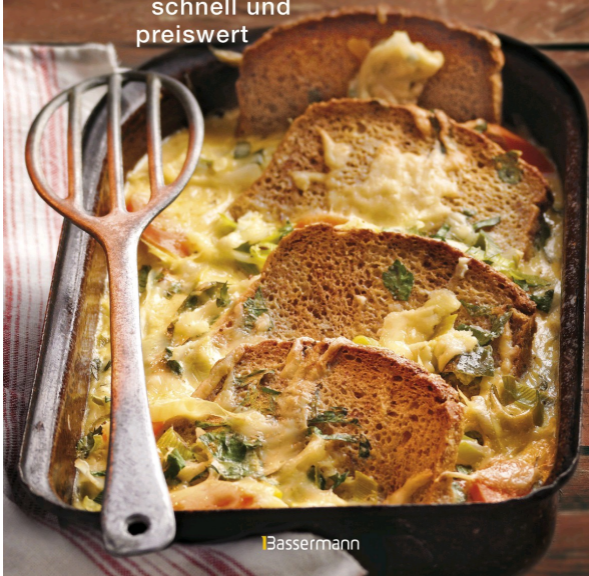


Ulrike Bültjer

Aufläufe mit Pfiff

Schmackhaft,
schnell und
preiswert



Bassermann



Abb. 3: Wenn Gäste kommen, sind Aufläufe genau das richtige. Sie lassen sich schnell und unkompliziert vorbereiten und sind äußerst variationsfähig.

Pfiffige

Resteverwertung

Aufläufe und Gratins sind eine ideale Resteverwertung. Wenn vom Vortag Kartoffeln, Reis oder Nudeln übriggeblieben sind, kombinieren Sie sie doch einfach mit Wurst, Schinken oder Bratenresten. Aber auch mit Gemüse, Käse oder Eiern werden daraus schmackhafte Gerichte. Ihrer Phantasie sind bei der Kreation neuer Rezepte keine Grenzen gesetzt. Einige Vorschläge für Rezeptvariationen finden Sie bei den Tips zu den einzelnen Rezepten. Wenn Sie Käsereste verwenden wollen, sollten Sie wegen der verschiedenen Schmelzzeiten möglichst nur gleiche Sorten verwenden.

Die wichtigsten Käsesorten

Das A und O eines Auflaufs oder eines Gratins ist die knusprige Kruste und der zarte Schmelz. Und dafür ist Käse unerlässlich. Dabei ist es nicht gleichgültig, welchen Käse Sie nehmen und wie Sie ihn behandeln. Hier ein Überblick über die Käsesorten, die zum Überbacken am besten geeignet sind:

- Wahre Schmelzkünstler sind Appenzeller, mittelalter Gouda, Edamer, Tilsiter, Havarti, Fontina und Raclettekäse. Sie enthalten viel Fett, aber wenig Wasser und ziehen daher beim Überbacken keine Fäden. Man kann sie gut in Scheiben schneiden oder grob

raspeln und auf den Auflauf geben oder in einer Sauce schmelzen lassen. Auch halbfester Schnittkäse, wie z. B. deutscher Butterkäse, italienischer Bel Paese oder dänischer Esrom, haben eine cremige Konsistenz. Sie sind darüber hinaus mildwürzig im Geschmack, schmelzen sehr gut und lassen sich ideal schneiden. Daher sind auch sie ein idealer Belag, ganz gleich, ob in Scheiben geschnitten oder geraffelt. Besonders groß wird die Kruste, wenn Sie die Käsescheiben mit etwas zerlassener Butter bestreichen.

- Bergkäse, Emmentaler, Comté und Gruyère, auch Greyerzer genannt,

lassen sich am besten grob raspeln. Sie schmecken sehr pikant und entfalten ihr Aroma sowohl allein als auch zusammen mit Butter und Semmelbröseln oder in einer Sauce.



Abb. 4: Saftige Weiden und frische Bergluft sorgen für gute Milch. In den zahlreichen Käsereien der Alpenregionen werden daraus die