

Kartoffelgratin

Gratin Dauphinois



Zutaten für 4-6 Personen:

6-8 größere rohe Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 haselnussgroßes Stück Butter
300 g Reibekäse
300 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss zum Reiben
75 ml Milch

1. Eine größere feuerfeste Form (Reine) mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und mit ein wenig Butter ausstreichen.
2. Eine Lage von den geschälten, gewaschenen und in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln überlappend einlegen. Mit Sahne begießen, bis sie nicht ganz bedeckt sind. Dann salzen und leicht pfeffern, mit Reibekäse bestreuen und mit wenig Muskat würzen.
3. Dann, auf die gleiche Art, die nächsten Lagen einlegen.
4. Auf die letzte Lage etwas mehr Käse streuen. 75 ml Milch über alles gießen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 200° in ca. 60 Minuten goldbraun backen. Nach 30 Minuten nachsehen und die Hitze auf 150° herunternehmen. Wenn das Gratin schon zu dunkel sein sollte: mit Alufolie bedecken.

Hinweise:

Als Form nehmen wir oft eine rechteckige und etwas höhere Auflaufform, damit das Gratin im Backofen nicht überkocht.

Für ein warmes Buffet das Gratin im Backofen bei ca. 100° warm halten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Beilagen, Partygerichte, warmes Buffet, Gratin, Kartoffeln, französisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 13.01.2023