



Kartoffelgratin

Zubereitung für 4 Personen

2 Knoblauchzehen

schälen und fein würfeln.

50 g Butter

in einer Pfanne aufschäumen, die Knoblauchwürfel dazugeben und 2 Minuten ohne Farbe andünsten. Eine flache Gratinform (ca. 20-24 cm Durchmesser) mit der Knoblauchbutter auspinseln.

600 g vorwiegend
festkochende Kartoffeln

waschen und schälen. In 3 mm dünne Scheiben schneiden. Fächerartig und flach in der Form verteilen. (Damit sie gleichmäßig gar werden, sollten nicht mehr als 2 Schichten aufeinanderliegen.)

200 ml Milch

200 ml Schlagsahne

in einem Topf aufkochen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen (Umluft 160°).

Die Sahnemischung mit

Salz

weißem Pfeffer

Muskatnuss

sehr kräftig würzen und gleichmäßig über die Kartoffeln gießen.

50 g Emmentaler

fein reiben und gleichmäßig auf die Kartoffelscheiben streuen. (Außer Emmentaler eignen sich Appenzeller, Greyerzer oder Bergkäse.)

Das Gratin im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 50-60 Minuten überbacken (Umluft 160 Grad).

Das Gratin ist gar, wenn die Kartoffeln weich sind und die Flüssigkeit aufgesogen haben.

Rezept von Johann Lafer.

Meine persönliche Gratin-Premiere - Weihnachten 2013 - war mir zu flüssig, wer weiß, was ich da falsch gemacht habe... Aber lecker muß es gewesen sein, die Schüssel war ratzfatz leer.