

Kartoffelgratin

Zutaten für ca. 4-5 Portionen:

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
400 g Milch
120 g Sahne
Butter für die Form
Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch

Vorbereitung:

Auflaufform mit der Schnittfläche einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und ausbuttern.
Kartoffeln waschen, schälen. und in maximal 1,5 mm Scheiben schneiden oder hobeln.

**Die Scheiben sollten nicht gewässert werden,
da sonst die Stärke verloren geht!**

Zubereitung:

Variante 1

1. Kartoffeln in Scheiben (**1/2 cm**) schneiden.
2. Kartoffelscheiben dachziegelartig in die gebutterte Form einschichten.
3. Milch und Sahne verrühren, aufkochen, kräftig würzen und heiß über die Kartoffeln gießen.

Variante 2

1. Kartoffeln in dünne Scheiben (**ca. 1,5 mm**) hobeln.
2. Milch und Sahne verrühren, aufkochen und kräftig würzen.
3. Kartoffelscheiben zugeben, einige Minuten köcheln lassen (zwischendurch vorsichtig wenden).
4. Die Kartoffel-Milch-Sahne-Mischung in die gebutterte Form einfüllen.

Fertigstellung:

Backofen vorheizen 180 ° C (Ober-/Unterhitze).

5-10 Minuten vor Ende der Backzeit auf Umluftgrill wechseln und das Gratin goldbraun überbacken.

Variante 1 – ca. 50-60 Minuten backen.

Variante 2 – ca. 30-40 Minuten backen.