Kartoffel-Gratin

Nichts geht über selbstgemachtes Kartoffelgratin! Das Rezept gelingt am besten mit sehr dünn geschnittenen Kartoffeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

810 g	Kartoffeln (festkochend)
20 g	Butter
4 Stk.	Knoblauchzehe
250 ml	Schlagobers
250 ml	Milch
1 Stk.	Zwiebel
100 g	Emmentaler
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Zuerst die Kartoffeln für das **Kartoffel-Gratin** schälen. Anschließend die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, die abgepellte Zwiebel ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

2. In einem großen Topf die Zwiebelscheiben, das Schlagobers und die Milch vermischen und zum Kochen bringen. Nun den geschälten Knoblauch durch die Presse geben und zu der Sauce hinzufügen.

3. Jetzt die Kartoffeln untermengen und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Die Mischung solange kochen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Den Backofen vorheizen.

4. Ein passende Form, möglichst hoch, mit Butter bepinseln und das Gratin einfüllen. Zum Schluss mit dem geriebenen Käse bestreuen. Das Gratin für eine Stunde bei 170 Grad bei Umluft backen.

Tipp

Als Beilage für ein Kartoffelgratin eignet sich ein Salat sehr gut.