



KARTOFFELGRATIN

Informationen:

- Für 4 Portionen
- Kostet etwa 0,50 € pro Portion
- Zubereitungsdauer
- Vorbereitung liegt um die 30 Minuten
- Die Backzeit im Ofen liegt um die 45 Minuten

Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 150
- KJ: 628
- Fett: 10,5 g
- KH: 10,2 g davon 2,4 g Zucker
- Eiweiß: 3,2 g

Alle Angaben sind Zirka-Werte und ohne Gewähr.

Zutaten:

Für das Kartoffelgratin:

- 800 g rohe Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch 3,5% Fett
- 75 g geriebenen Käse, z.B. Emmentaler
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Butter (für das Gratin)
- etwas Butter (um die Auflaufform einzufetten)
- 1/2 TL Salz

- etwas Muskatnuss (frisch gerieben)
 - etwas Pfeffer (aus der Mühle)
-

Zubereiten:

Das Kartoffelgratin:

- Milch und Sahne in einen Topf geben und rührend aufkochen.
- Die Hitze auf niedrig zurückstellen und die Flüssigkeit durch Köcheln um rund 1/4 reduzieren, immer wieder rühren, die Milch-Sahnemischung brennt schnell an.
- Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, diese vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen.
- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Die Kartoffeln waschen, trocknen und schälen.
- Die Kartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden.
- Den Käse reiben.
- Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und den grünen Strunk in der Mitte entfernen.
- Eine zur Menge passende Auflaufform mit dem Knoblauch innen ausreiben.
- Dann den Knoblauch in die Milch-Sahnemischung pressen und umrühren.
- Die Auflaufform innen mit einem Pinsel mit Butter bestreichen.
- Nun die Kartoffelscheiben schichtweise/schuppenartig in der Auflaufform verteilen.
- Nach jeder Schicht wenig Salz, Pfeffer und geriebenen Käse über die Kartoffelscheiben geben. Den Käse so aufteilen, dass er am Ende noch zum Bestreuen der obersten Schicht reicht.
- Die Höhe der geschichteten Kartoffeln sollte 3 cm nicht überschreiten.
- Die Milch-Sahnemischung über die Kartoffeln gießen. Die Kartoffeln sollten vollständig mit der Milch-Sahnemischung bedeckt sein. Eventuell die Kartoffelscheiben etwas verschieben, so dass die Flüssigkeit ausreicht. Sollte die Flüssigkeit tatsächlich nicht ausreichen, etwas zusätzliche flüssige Sahne dazugeben. Aber normalerweise reicht die geplante Menge an Flüssigkeit.
- Den restlichen Käse über die Kartoffeln streuen.
- Die Butter „als Flocken“ über das Gratin verteilen.
- Die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene geben und rund 45 Minuten backen.
- Wenn das Gratin vor dem Ende der Backzeit zu braun wird, das Gratin mit einer Alufolie abdecken und fertig garen.

Tipp:

- Etwas Thymian in die Sahne geben, das bringt eine andere Geschmacksrichtung. Ich habe auch schon scharfes Paprikapulver in die Sahne gegeben. Einfach verschiedene Gewürze und Kräuter ausprobieren.