



Kartoffelgratin

1 kg Kartoffeln (mehlig kochende Sorte: Bintje, Matilda, Agria)
150 g Greyerzer, gerieben
1 Teel. Kochbutter
3 dl Halbrahm
3 dl Milch
1 gestr. Teel. Aromat
1 Msp. Muskatnusspulver
2 Msp. Knoblauchsatz
Pfeffer, Salz

Eine Gratinform mit Butter ausstreichen und mit dem Knoblauchsatz ausstäuben. Halbrahm, Milch, Aromat, Muskatnuss und wenig Salz und Pfeffer gut verrühren. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Der Gurkenhobel eignet sich dazu bestens. Die Kartoffelscheiben sofort leicht mit Aromat, Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. - 1/3 der Kartoffeln in die vorbereitete Gratinform geben, 1/3 des Käses darüber streuen und den gleichen Vorgang noch zweimal wiederholen. Die gewürzte Rahm/Milch-Mischung über die Kartoffeln gießen. Im vorgeheizten Ofen während ca. 70 Min. bei 175 °C in der Ofenmitte backen.

PS.

- Die Kartoffeln dürfen nach dem Schälen nicht ins Wasser gelegt werden, sonst fehlt die zum Binden notwendige Kartoffelstärke
- Zum Vorbereiten: Die Kartoffelscheiben in der gewürzten Rahm/Milch-Flüssigkeit jedoch ohne Käse 45 Min. vorbacken. Auskühlen lassen, mit Klarsichtfolie zudecken und kühl stellen (nicht länger als 1 Tag). Vor dem Backen 1.5 dl Rahm darüber gießen, mit 50 g Käse bestreuen und während 15-20 Min. bei 200 °C fertig backen.