



Kartoffelgratin wie im Restaurant

Kochutensilien

- scharfes Messer oder Gemüsehobel
- großer Topf oder breite Sauteuse
- Auflaufform
- Teigschaber oder Löffel zum Schichten
- runder Ausstecher für perfekte Portionen optional

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 400 ml Sahne
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- Salz & frisch geriebene Muskatnuss
- geriebener Käse zum Überbacken z. B. Bergkäse oder Emmentaler

Zubereitung

1. Kartoffeln vorbereiten

Die Kartoffeln schälen und mit einem Hobel oder scharfen Messer in etwa **1-2 mm dünne Scheiben** schneiden.

Je gleichmäßiger die Scheiben sind, desto gleichmäßiger gart später das Gratin. Dünne Scheiben geben außerdem mehr Stärke ab und sorgen ganz natürlich für eine cremige Bindung.

Die Kartoffeln nach dem Schneiden **nicht waschen**, sonst geht wertvolle Stärke verloren.

2. Kartoffeln vorgaren

Zwiebel, klein geschnitten und Knoblauch in einen großen Topf geben und anschwitzen.

www.Kartoffelwerkstatt.de



Alles langsam erhitzen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze **bissfest garen**.

Dabei regelmäßig vorsichtig umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt.

3. Kartoffelscheiben ebenfalls hinzugeben und kurz mit anschwitzen.
4. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Muskatnuss würzen.
5. Zum Schluss die Sahne hinzugeben und ganz leicht bei niedriger
6. Gratin einschichten

Die noch heiße Kartoffelmasse in eine Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen.

Leicht andrücken, damit möglichst wenig Luftzwischenräume entstehen. So erhält das Gratin später eine kompakte Struktur und lässt sich sauber portionieren.

Achtung noch kein Käse hinzugeben!

7. Das Gratin im vorgeheizten Ofen bei **180 °C Ober-/Unterhitze** backen, bis die Kartoffeln vollständig weich sind und sich die Oberfläche leicht setzt.

Jetzt verbindet sich die Stärke endgültig mit der Sahne und das Gratin bekommt seine stabile Konsistenz.

8. Wenn die Kartoffeln weich sind, dann den Käse oben auf streuen und fertig backen.

Das fertige Kartoffelgratin vollständig abkühlen lassen.

Dieser Schritt ist entscheidend: Erst beim Abkühlen stabilisiert sich die Stärke und das Gratin wird schnittfest.

Frisch überbacken vor dem Servieren

Die gewünschten Portionen in eine ofenfeste Form setzen, frisch mit geriebenem Käse bestreuen und kurz unter dem Grill oder bei hoher Temperatur überbacken.

So entsteht der typische Restaurant-Effekt:

- ✓ cremiges Inneres
- ✓ stabile Form
- ✓ frisch knusprige Käsekruste