



Bäckerinkartoffeln – Leichtes Kartoffelgratin ohne Sahne

Kochutensilien

- Mandoline
- Kartoffelschäler
- Auflaufform

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 3 große Zwiebeln in feine Streifen oder Ringe geschnitten
- 2 Zehen Knoblauch fein gehackt
- 400-500 ml kräftige Brühe am besten selbstgemachter Kartoffelfond, Gemüse- oder Rinderbrühe
- 2 EL Olivenöl oder laktosefreie Butter zum Andünsten
- Einige Zweige frischer Thymian oder 1 TL getrockneter Thymian
- Nach Geschmack: Salz
- schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
- 1 Prise Muskatnuss

Anleitung

Vorbereitung:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (oder 180 °C Umluft) vorheizen. Eine Auflaufform leicht einfetten.

Zwiebeln schmoren:

Das Olivenöl (oder die laktosefreie Butter) in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelstreifen und den gehackten Knoblauch bei mittlerer Hitze für ca. 8–10 Minuten sanft anschmoren, bis sie weich, glasig und leicht süßlich sind. Mit etwas Salz, Pfeffer und den Thymianblättchen würzen.



Kartoffeln hobeln:

Die Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer in ca. 2–3 mm dünne Scheiben schneiden. (Wichtig: Die Scheiben danach nicht mehr waschen, damit die wertvolle Stärke erhalten bleibt!).

Schichten:

Nun abwechselnd eine Schicht Kartoffelscheiben und eine Schicht geschmorte Zwiebeln in die Auflaufform legen. Jede Kartoffelschicht dezent mit einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die oberste Schicht sollte flach und gleichmäßig aus Kartoffelscheiben bestehen (wie Dachziegel angeordnet).

Brühe angießen:

Die kräftige Brühe (oder deinen heißen Kartoffelfond) vorsichtig an der Seite der Form angießen. Die Kartoffeln sollten fast, aber nicht vollständig von der Flüssigkeit bedeckt sein (ca. bis zur oberen Schicht).

Backen:

Die Auflaufform in Alufolie einpacken.

Das Gratin für ca. 50 Minuten im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit kurz prüfen und ggfs die Backzeit verlängern. Die Alufolie zum Schluss entfernen, damit das Kartoffelgratin noch etwas Farbe bekommt.

Das Gratin ist fertig, wenn die Kartoffeln butterweich sind und die Oberfläche herrlich goldbraun und knusprig ist. Vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.