

Das perfekte Kartoffelgratin

Schritt für Schritt Anleitung

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochende
- 1 Zwiebel
- 300 ml Sahne
- 400 ml Gemüsefond
- 100 g Hartkäse
- 2 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Muskat



Zutaten:

Schritt 1: Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden.

Schritt 2: Einen Topf mit etwas Öl auf den Herd stellen und erhitzen. Die Zwiebelwürfel und den klein geschnitten Knoblauch hineingeben und glasig dünsten.

Schritt 3 :

Die Kartoffelscheiben hinzugeben, kurz mitdünsten.

Schritt 4: Die Kartoffelscheiben mit der Brühe ablöschen und gut rühren. Die Kartoffeln dürfen nicht am Boden ansetzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun die Kartoffeln unter ständigem Rühren gar werden lassen. Die Sahne nach und nach hinzu geben und weiter rühren.

Schritt 5: Die Kartoffelscheiben in eine feuerfeste Form geben.

Schritt 6: Mit geriebenen Käse bestreuen und bei 160 ° C im Ofen ca. 30 Minuten überbacken.

Wer das Kartoffelgratin auf einem Teller portionsweise anrichten möchte, der sticht mit einem Dessertring runde Portionen aus und gibt diese direkt auf den Teller.

Ein gutes Kartoffelgratin wird mit festkochenden Kartoffeln zubereitet. Durch die Stärke in der Kartoffel wird die Flüssigkeit (Sahne und Brühe) abgebunden und die Kartoffelscheiben bleiben trotz des vielen rühren fest. Wenn das Kartoffelgratin erkaltet ist, ist es eine feste Masse die sich leicht abstechen lässt.

