

Kartoffelgratin Grundrezept

Zutaten

600 g	mehligkochende Kartoffeln
4 dl	Milch
3 dl	Rahm
	Salz
	Muskatnuss
	Pfeffer
2	Knoblauchzehen für die Form

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in 3 mm feine Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200 ° C vorheizen. Eine mittelgrosse Gratinform mit den zerdrückten Knoblauchzehen einreiben. Milch und Rahm aufkochen, mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer kräftig würzen. Die Kartoffeln in kleinen Portionen unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben, so wird der Gratin schön sämig. Wichtig ist, dass man immer wieder rührt, damit alle Kartoffelscheiben Flüssigkeit aufnehmen können. Nach etwa 5 Minuten den Topfinhalt in die vorbereitete Gratinform verteilen. Das Kartoffelgratin in der Mitte in den vorgeheizten Backofen schieben, bei 220 °C rund 45 Minuten backen.



*Kartoffelgratin
Grundrezept*