

Kartoffelgratin

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1.2kg hart kochende Kartoffeln
- 1...2 Knoblauchzehen
- 5dl Milch
- 2.5dl Kochrahm (z.B. Rama)
- 150g Gruyère Käse gerieben
- Muskatnuss gemahlen
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen und in ca. 2mm dünne Scheiben hobeln. Am besten mit einer Maschine.
- Einen Guss herstellen aus Milch, Rahm, Muskat, Salz und Pfeffer. Die Knoblauchzehe reinpressen. Alles mit dem Schwingbesen gut mischen.
- Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Zubereitung:

- Die Kartoffelscheiben in der Auflaufform schichten.
- Den Guss darüber leeren. Es soll alles knapp bedeckt sein. Ggf. etwas Milch zugeben.
- Bei 200°C ca. 40 Minuten in den Ofen. Mit Messer prüfen, bis die Kartoffeln weich sind.
- Dann den Gratin kurz rausnehmen. Wenn er zu trocken aussieht, etwas Rahm darüber leeren. Den geriebenen Käse obenauf verteilen.
- Im Ofen nochmals ca. 15 Minuten mit Oberhitze und Umluft überbacken.

Tipp:

- Heisst auch Gratin Dauphinois.
- Passt gut z.B. zu ca. 800g geräuchertem Schweinefleisch (Schinkli, Nüssli, Schweinshals etc.). Dieses im Wasser knapp unter der Siedeschwelle eine gute Stunde ziehen lassen. In Scheiben schneiden und servieren.
- Ein süsser Senf passt hervorragend dazu.
- Beilagen z.B. Dörrbohnen:
 - 100...150g Dörrbohnen
 - Zuerst einige Stunden im kalten Wasser einweichen.
 - Dann 30 Minuten in genügend Wasser köcheln.
 - 2dl Kochwasser rausnehmen.
 - restliches Wasser abgiessen.
 - 1 kleine Zwiebel und 1 Knoblauchzehe klein schneiden. In derselben Pfanne mit Öl andünsten.
 - Die Bohnen unterrühren und kurz mitdämpfen.
 - Die 2dl Kochwasser zugeben und 10 Minuten köcheln.
 - Salzen und pfeffern.

