



Beilage

Kartoffelgratin

Rezept für 8 Personen

(2 lange, ofenfeste Formen von je 1 1/2 Liter)

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten für 8 Personen:

1,6 kg Kartoffeln (Charlotte, Granola, Nicola)
2 TL Salz
1/2 TL Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle
Butter für die Gratinform

Für den Guss:

7 dl Milch
3 dl Rahm oder Halbrahm
6 Knoblauchzehen, gepresst

Fürs Gratinieren:

2 dl Rahm (fürs Gratinieren)
ca. 100 gr Greizerkäse gerieben

Zubereitung**Vorbereiten:**

Kartoffeln, Salz, Muskatnuss sowie Pfeffer aus der Mühle.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, in die gefetteten Formen verteilen, würzen.

Guss:

Milch, Rahm, Knoblauchzehen

Zutaten verrühren, über die Kartoffeln in beide Formen gießen.

Garen:

50 - 60 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens

Gratinieren:

Rahm und Greizer

Nach dem Garen den Rahm und den Käse über die Gratins verteilen und weitere 15 Minuten gratinieren.

Tip: Dieses Gericht lässt sich gut vorbereiten. Beide Gratins 1 Tag im voraus garen, abkühlen im Kühlschrank aufbewahren. Erst am nächsten Tag gratinieren, ca. 1 Std. vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
