



## Beilage

# Kartoffelgratin nach Roli's Art

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

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

600 gr	Kartoffeln, roh, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
3 dl	Rahm
1 dl	Milch
1 Zehe	Knoblauch, fein gehackt (oder gepresst)
1 Zweig	Thymian (ganz belassen)
150 gr	Greyerzerkäse «Surchoix», gerieben
	Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
	Butter für das Ausbuttern der Gratinform

### Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 130 bis 140 Grad vorheizen
Gratinform	Eine weite, flache Gratinform ausbuttern
Kartoffelscheiben	Die Kartoffelscheiben ziegelartig, überlappend, in die ausgebutterte Gratinform schichten. Mit Aromat würzen.
Kasserolle, Rahm, Milch, Knoblauch, Greyerzerkäse	In einer Kasserolle den Rahm, die Milch sowie den Greyerzerkäse, zusammen mit dem Knoblauch und dem Thymianzweig, kurz aufkochen lassen. Umrühren. Auf kleinem Feuer abgedeckt ein paar Minuten leise köcheln. Den Thymianzweig entfernen.
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken und den Guss über die Kartoffeln in der Gratinform giessen.
	Im vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Schiene, während 1 3/4 Stunden bis 2 Stunden bei einer erstaunlich milden Hitze backen.
	Sollte der Gratin wider Erwarten zu schnelle Farbe annehmen, schützt eine ALU-Folie vor weiterer Bräunung.

### Variante:

Wer's gerne deftig mag, kann 100 bis 150 gr Speckwürfel kross braten und in der Gratinform – vor dem Zugeben des Gusses – über die Kartoffelscheiben verteilen.