

## Kartoffelgratin von marta ostertag

Mengen für 16 Personen

Zubereiten: 20 min

Kochen / Backen: 50 min

Auf den Tisch in: 1h 10 min

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM\\_div\\_0812\\_03/kartoffelgratin/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM_div_0812_03/kartoffelgratin/)

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

4.32 kg Kartoffeln mehligkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
64 g Butter	Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen.
24 g Knoblauchzehen	gepresst, nach Belieben
8.0 dl Milch	
8.0 dl Rahm	mischen, würzen, darübergiessen und in unterer Ofenhälfte bei 200 - 220°C 30 - 45 min backen
320 g Greyerzer	darüberstreuen
48 g Butter	in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren.

- 1) Alle Zutaten bereitstellen. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160°C). Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2-3 mm schneiden oder hobeln.
- 2) Kartoffelscheiben in die Form schichten.
- 3) Milch, Rahm und nach Belieben Knoblauch mischen, würzen.
- 4) Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden.
- 5) Auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 40-50 Minuten backen. Garprobe: Mit einem Messer in eine Kartoffelscheibe stechen. Kann es ohne Widerstand herausgezogen werden, sind die Kartoffeln gar.
- 6) Ofentemperatur auf 220°C/200°C erhöhen. Käse und nach Belieben Butterflöckli über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken, heiss servieren.

Werden festkochende Kartoffeln verwendet, kann die Flüssigkeit um 1-2 dl verringert werden.