

Kartoffelgratin von marta ostertag

Mengen für 20 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/

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Salz

5.4 kg Kartoffeln mehligkochend	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
80 g Butter	Mit der Butter die Gratinform einfetten und Kartoffelscheiben lagenweise in die Form legen.
10 Stück Knoblauchzehen	gepresst, nach Belieben
1.0 Liter Milch	
1.0 Liter Rahm	
2.0 g Muskatnuss	
4.0 Stück Eier	mischen, würzen, darübergossen
400 g Greyerzer	in Scheiben hobeln und zusammen mit den Kartoffelscheiben in die Form schichten
60 g Butter	in Flocken darüberstreuen und bei 250°C in oberer Ofenhälfte während ca 10min gratinieren.

- 1) Alle Zutaten bereitstellen. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180°C). Kartoffeln waschen, wenn nicht Bio schälen und in gleichmässige Scheiben von 2-3 mm schneiden oder hobeln.
- 2) Gruyere in Scheiben hobeln und zusammen mit Kartoffelscheiben in die Form schichten.
- 3) Milch, Rahm, zwei Eier mischen und nach Belieben mit Knoblauch und Musaknuss 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.