



Kartoffel-Gratin

Zutaten:

500 g mehlig-festkochende Kartoffeln

5-8 Zehen Knoblauch (je nach Geschmack)

0,5 l Sahne

Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss

Wer möchte kann 10 Minuten vor Ende der Garzeit etwas geriebenen Käse darüber streuen (das entspricht aber nicht dem Original-Rezept)

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform schichten. Den Knoblauch schälen und in einer Knoblauchpresse (besser mit dem Messer fein hacken, dann schmeckt der Knoblauch feiner und wird nicht bitter - was beim Pressen durchaus passieren kann) zerkleinern. Die Sahne in einem Topf aufkochen und den Knoblauch zugeben. 2-3 TL Salz, etwas geriebene Muskatnuss und Pfeffer in die Sahne geben und über die Kartoffelscheiben gießen. Zuerst mit Alufolie zugedeckt (erste Stunde), dann offen bei ca. 200° Celsius auf der mittleren Schiene garen.

ACHTUNG:

Die Gardauer ist mit ca. 1 1/2 bis 2 Stunden nicht unerheblich, der Gratin sollte als erstes zubereitet werden, da er in der Regel zu kurzgebratenem Fleisch gereicht wird.

Tipp: Eine ideale Beilage, für alle Gerichte ohne Soße.