

Kartoffel-Gratin

800 g vorw. festk. Kartoffeln 500 ml Sahne 1 Knoblauchzehe
Salz

Die Knoblauchzehe halbieren und an der Schnittfläche einritzen. Eine große Prise Salz in eine Auflaufform geben und die Form mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben.

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln oder schneiden und in die vorbereitete Auflaufform schichten, bis diese zu zwei Dritteln gefüllt ist.

Die Sahne mit reichlich Salz abschmecken. Da die Kartoffeln noch ungewürzt sind und viel Salz aus der Sahne aufnehmen, muss diese leicht versalzen sein.

Jetzt die Kartoffeln mit der Sahne ca. 0,5 cm bedecken. Eine weitere Variation wäre, die Sahne zusätzlich mit etwas Muskatnuss abzuschmecken.

Anschließend auf einem Backgitter in der mittleren Schiene, des auf 220°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofens, je nach Größe der Auflaufform, etwa 45-60 Minuten goldbraun backen. Das Gratin ist fertig, wenn es sich beim Einstechen mit einem Messer wie zimmerwarme Butter anfühlt.

Die Garzeit für den Gratin verkürzt sich, wenn Sie die Kartoffelscheiben vorkochen; zirka 5 bis 6 Minuten in köchelnder Milch genügen. Dafür saugen sich allerdings die Kartoffeln nicht so schön mit Sahne voll. Die Garzeit des Gratins verkürzt sich dann auf 35 bis 40 Minuten.

Das klassische Kartoffelgratin hat zwar keinen Käse vorgesehen, aber wer mag, kann das Gratin natürlich auch mit Käse überbacken. Da ist von Gruyere bis Mozzarella oder Parmesan alles möglich und Ihrem persönlichen Geschmack sind keine Grenzen gesetzt.

Alexander Herrmann am 06. November 2024