

Ratgeber vom 13. Januar 2011: Kartoffelgratin - der König unter den Gratins

Redaktion: Maja Brunner

«Kartoffel-Gratin»

Zutaten:

1 kg eher festkochende Kartoffeln (Charlotte, Sirtema oder Granola)
5 dl Vollrahm (allenfalls 3 dl Vollrahm / 2 dl Halbrahm)
2 dl Milch
2 Knoblauchzehen
frisch gezupfte Thymian-Blättchen (allenfalls auch getrockneter Thymian)
schwarzer Pfeffer
Cayenne
Paprika
Salz

Die Kartoffeln in feinste (max. 2-3 mm) Scheiben schneiden und in ein Küchentuch einpacken.
Auf keinen Fall ins Wasser legen!

Danach den Rahm mit den frisch gezupften Thymian-Blättchen, zwei zerdrückten Knoblauchzehen, schwarzem Pfeffer, einem Hauch Paprika, Muskat, Cayenne und Salz kurz aufkochen.

Eine möglichst grosse Gratinform ausbuttern und die Kartoffelscheiben sorgfältig schuppenartig in die Form legen. Den Gratin höchstens 3 cm hoch schichten. Dann den Rahm über die Kartoffeln giessen und den Gratin bei 160 Grad für 90 Minuten in den Ofen schieben.
