



Kartoffelgratin

Zutaten für 6 Personen

- 800 g Kartoffeln, mehlig-kochend
- 250 ml Milch
- 500 ml Sahne
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Muskat
- etwas Parmesan
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin

Zubereitung:

Milch und Sahne in einen Topf geben und mit Thymian und Rosmarin aufkochen. Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken und das Ganze für 10 Minuten etwas einkochen. Die geschälten Kartoffeln in 2 mm dicke Scheiben hobeln und in eine gebutterte Auflaufform dachziegelartig einschichten.

Die reduzierte Sahne über die Kartoffeln gießen und bei 250° C für etwa 90 Minuten im ausgeschalteten Elektro-Steinbackofen bzw. im Holzbackofen ausbacken.

Nun auf den Kartoffelgratin noch frisch geriebenen Parmesan geben und das Ganze nochmals für 10 Minuten im Ofen goldbraun ausbacken.



Im Holzbackofen:
Bei 250° C einschießen
Backzeit: ca. 100 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 250° C,
Unterhitze 190° C
Backzeit: ca. 100 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180° C einschießen
Backzeit: ca. 100 Minuten