

# Kartoffelgratin

**Portionen** 2

**Kalorien** 513

**Vorbereitungszeit** 65 Min.

**Arbeitszeit** 20 Min.

**Zubereitungszeit** 45 Min.

Einfache Anleitung zur Zubereitung von Gratin dauphinois.

## Zutaten

- 600 g**      **Kartoffeln** (festkochende Kartoffelsorte)
- 1 Stück**   **Knoblauchzehe**
- 400 ml**    **Sahne** (auch Sojasahne möglich)
- 8 g**        **Gemüsebrühwürfel** (optional Hühnerbrühe)
- 2 Prisen**   **Salz**
- 6 Prisen**   **weißer Pfeffer**
- 3 Prisen**   **Muskatnuss**
- 3 Prisen**   **Cayennepfeffer**
- 25 g**       **Butter** (weich)
- 4 Zweige**   **Thymian** (optional)

## Anleitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Geschälte Knoblauchzehe halbiert mit der Sahne in einen Topf geben. Die Sahne mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer und optional Brühe kräftig würzen. Sahnezubereitung aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.

Die Kartoffeln großzügig schälen. Köche verwenden dafür einen Pendelschäler. Um gleichmäßig dicke Kartoffelscheiben zu erhalten verwendest Du bitte einen Küchenhobel. Die geschälten Kartoffeln in 1-2 mm dicke Scheiben hobeln.

Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen. Das ist nur bei Porzellanformen notwendig. Bei Edelstahl und Email-Geschirr kannst Du Dir das Ausfetten sparen. Die Kartoffelscheiben optional mit Thymian würzen und schön in die Form einlegen.

Sahne-Soße abschmecken und Knoblauch entnehmen oder optional für mehr Knoblauch-Geschmack mit dem Stabmixer aufmixen. Soße durch ein feines Sieb auf die Kartoffeln gießen. Die oberste Schicht der Kartoffeln darf nur knapp mit Sahne bedeckt sein. Bedeutet: Die obersten Schicht Kartoffelscheiben sollte etwa 1-2 mm in der Sahne "stehen". Achtung: Für dickere Kartoffelscheiben ist die Flüssigkeitsmenge nicht bemessen! Es klappt nur mit dünn geschnittenen oder gehobelten Kartoffelscheiben, die für ein Gratin dauphinois notwendig sind.

Das Kartoffelgratin 45-50 Minuten im Backofen garen.

Wann ist das Gratin fertig? Mit einer dünnen Gabel oder Holzspieß einstechen, das Einstechen sollte ohne Widerstand klappen. Danach entweder heiß servieren oder erkalten lassen und ausstechen um es bei Bedarf erneut zu erhitzen.