

[Seite drucken](#)

## Kartoffelgratin



### Zutaten

#### Für 4-6 Personen

600 g festkochende Kartoffeln  
100 g Zwiebeln  
4 El Öl  
4 Lorbeerblätter  
125 ml Fleischbrühe  
200 ml Schlagsahne  
100 ml Milch  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

10.10.2009 Autor: Tim Rubrik: Tim Mälzer kocht!

Aus der Sendung "Tim Mälzer kocht!" 10.10.2009, 15:30 Uhr, ARD

### Zubereitung (45 Minuten)

1. Kartoffeln schälen, in sehr dünne, evtl. halbe Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebeln fein würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Lorbeer darin bei mittlerer Hitze 2 Min. dünsten. Brühe zugießen und stark einkochen. Kartoffeln, Sahne und Milch zugeben und offen bei mittlerer Hitze 30 Min. kochen, dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Unter dem heißen Backofengrill in 5-6 Min. knusprig und goldbraun gratinieren. Sofort servieren.

Weiter zum [Bohnengemüse](#) <sup>[1]</sup>.

(Aus: "[Tim Mälzer kocht!](#)" <sup>[2]</sup> ARD, Samstag, 10.10.09, 15:30 Uhr / mit freundlicher Unterstützung von [essen&trinken Für jeden Tag](#) <sup>[3]</sup>, Fotos: [Matthias Haupt](#) <sup>[4]</sup> )

Huch, keine Kommentare mehr hier? Stimmt. Aber hier geht's zum [Gästebuch](#) <sup>[5]</sup>.

---

Copyright © 2009 Tim Mälzer. All rights reserved.