

Kartoffelgratin

Andreas

December 24, 2025

Gesamtzeit: 2h

1.2 kg	festkochende Kartoffeln
5 dl	Rahm
1.5 TL	Salz
3	Knoblauchzehen
wenig	Pfeffer + Muskatnuss

1. Backofen auf 260°C vorwärmen
2. Kartoffeln schälen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden
3. Gratin-Form mit Butter fetten
4. Kartoffeln in die Form geben, Knoblauch darein pressen, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazu geben
5. 2.5 dl Rahm dazu geben, gut vermischen
6. Flachstreichen, restlichen Rahm dazu geben
7. Gratin in Mitte des Backofen reintern, auf 240°C stellen
8. Nach 10min Backofen auf 220°C stellen
9. Nach 20min Backofen auf 180°C stellen
10. Nach 40min ist der Gratin parat, auf 120° stellen bis zum Essen