



SCHNELL.
EINFACH.
GESUND.

Email: team@schnelleinfachgesund.de

Social: [@schnelleinfachgesund](https://www.instagram.com/schnelleinfachgesund)

Web: [schnelleinfachgesund.de](https://www.schnelleinfachgesund.de)



Gratin Dauphinois – Kartoffelgratin nach französischer Art

Zubereitungszeit: 15 min **Kochzeit:** 45 min **Gesamtzeit:** 1 h **Schwierigkeitsgrad:** einfach **Portionen:** 4

Kalorien p.P.: 100 kcal

Zutaten

1 kg festkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln - geschält

500 ml Weidemilch

300 ml Weidemilch-Sahne (Je nach Wunsch, Ernährungsziel und Geschmack mehr oder weniger. Dann kannst Du einfach die Flüssigkeit durch etwas mehr Milch ersetzen.)

1 Stück(e) Knoblauchzehe – geschält

Optionale Zutaten

Salz, schwarzer Pfeffer, Muskat sind gut! Wer mag, kann auch noch Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter, Chiliflocken, Cayennepfeffer nehmen und wer mutig ist z. B. ein wenig Zitronenzeste oder grüner Pfeffer, weißer Pfeffer oder Vanille.

Wer mag noch ca. 100 bis 150 g geriebenen Hart- und oder Extra Hartkäse wie z. B. Gruyère, Parmesan, Sprinz, Appenzeller, Tête de moin, Vacherin fribourgeois oder auch ein Bergkäse aus Deiner Region, der gut schmilzt und lecker schmeckt.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen lassen.
2. Eine flache, ca. 6 cm hohe Gratinform aus Metall oder Porzellan mit ca. 2 l Volumen mit der Knoblauchzehe und 1 - 2 TL Salz ausreiben oder etwas Knoblauch mit Öl und anderen Zutaten mixen und die Form damit auspinseln. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskat und Gewürzen großzügig würzen. Bei der Würzung hier nicht sparsam sein.
3. Die Kartoffeln mit einem Küchenhobel (Köche nennen es Mandoline ?) in dünne (ca. 1 mm dicke) Scheiben hobeln und direkt in die Gratinform geben.

1. **Wichtig:** Du musst schnell arbeiten, da sich rohe Kartoffeln je nach Sorte und Frische schnell verfärben und wir die Kartoffeln für diese Zubereitung nach dem Hobeln nicht ins Wasser legen können.
 2. **Achtung:** Verletzungsgefahr durch den Hobel, arbeite mit einem Fingerschutz, achte auf Deine Hände und verkoche das Reststück notfalls besser noch in einer Suppe.
 3. **Tipps:** Wenn Du die Scheiben länglich hobelst, hobelst Du weniger und das Gratin hält nachher besser zusammen. Das Gratin schmeckt am besten, wenn die Form so gewählt wird, dass es ca. 4 – 8 cm hoch gebacken wird.
 4. Die Kartoffeln in der Form möglichst flach drücken, mit Milch und Sahne angießen und alles mit einer Gabel noch mal nach unten drücken. Am besten am Schluss etwas mehr Sahne über die Oberfläche verteilen, denn wer keinen Käse verwendet, erhält dadurch auch eine schöne Kruste.
 5. Das Gratin für ca. 45 bis 60 Minuten bei 220 °C Umluft im vorgeheizten Ofen backen.
- Tipp:** Kontrolliere das Ganze nach ca. 30 Minuten einmal und reguliere die Temperatur hoch oder runter, je nachdem wie Dein Ofen heizt wird es sonst vielleicht zu dunkel oder braucht länger und hat keine schöne Kruste.
6. Wer Käse mag, bestreut das Gratin nach ca. 45 Minuten mit geriebenem Hart- und / oder Extra Hartkäse und bäckt es 15 Minuten weiter. Sehr gut eignen sich Mischungen aus z. B. Gruyère, Parmesan, Sprinz, Appenzeller oder auch Vacherin fribourgeois.
 7. Teste mit einem Messer oder mit einer Nadel, ob die Kartoffeln weich sind.
 8. Lasse das Gratin 15 Minuten stehen, im geöffneten Ofen oder auf einem Brett und stelle die Servierteller mit in den Ofen. Das mache ich aus Selbstschutz, damit ich mir nicht gleich den Mund verbrenne. Das funktioniert auch mit Lasagne.
 9. Jetzt kannst Du das Gratin und auf den vorgewärmten Teller anrichten. So bleibt und ist es lange warm und lecker.