

Kartoffelgratin – einfach und klassisch

☆☆☆☆☆
269 Bewertungen

Das klassische Kartoffelgratin geht ganz einfach. Es schmeckt als leckere Beilage zu Fleisch und Fisch oder als vegetarische Hauptspeise.

Vorbereitungszeit	Zubereitungszeit	Gesamtzeit
15 Min.	45 Min.	1 Std.

Portionen: 8 Personen (zu fünf sind 2-3 Portionen übrig geblieben)

ZUTATEN

DU BENÖTIGST EINE RUNDE AUFLAUFFORM MIT CA. 24 CM Ø ODER RECHTECKIG MIT CA. 26 x 20 CM.

- ☐ 3kg mittelgroße Kartoffeln Wichtig: Sorte "vorwiegend festkochend"
- ☐ 1000g Kochsahne 15% Fett
- ☐ 200g französischer Kräuterfrischkäse z.B. Bresso, Miree etc.
- ☐ 800g geriebener Emmentaler alternativ Comté, Gruyère oder gar kein Käse
- ☐ 20 g Butter in Flöckchen, Stückchen
- ☐ 1 TL Butter für die Form
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ (1/2 TL Muskat frisch gerieben)
- ☐ 1/2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

ANLEITUNG

- Den Backofen für das Kartoffelgratin rechtzeitig auf 180 Grad Umluft (200 °C Ober- / Unterhitze) vorheizen.
- Die 3kg Kartoffeln abwaschen, schälen, gegebenenfalls nochmals abwaschen und mit einem scharfen Messer oder Hobel in ca. 2-3 mm dicke Scheiben schneiden.
- Eine runde oder rechteckige Auflaufform mit ca. 1 TL Butter einfetten und die Kartoffelscheiben dachziegelartig arrangieren.
- Bei einer runden Auflaufform arbeitest du dich am besten von außen nach innen und schichtest die Kartoffelscheiben schneckenförmig im Kreis.
TIPP: Bei rechteckigen Formen an der schmalen Seite beginnen und reihenartig einschichten.
- Nun verrührst du in einer Schüssel mit einem Schneebesen 1000g Kochsahne, 200g Kräuterfrischkäse, 1 TL Salz, 1/2 TL weißen oder schwarzen Pfeffer und 1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss.
- Die Sahne-Frischkäse-Masse gießt du nun gleichmäßig über die Kartoffelscheiben in der Auflaufform (und verteilst 20 g Butter in Flöckchen darüber.) Die 100 g Emmentaler reibst du frisch mit einer Reibe und verteilst ihn ebenfalls gleichmäßig auf den Kartoffeln.
Im vorgeheizten Backofen, auf der mittleren Schiene, ca. 45 Minuten backen.
- Wenn dir der Käse gegen Ende der Backzeit zu braun wird, das Kartoffelgratin am besten mit Alufolie abdecken. Das fertige Gratin direkt in der Form servieren. Guten Appetit!



Kennst du eigentlich schon meinen Email-Newsletter?

Kostenlos anmelden und meine Inspirationen kommen direkt in dein Postfach

Ich wünsche dir einen guten Appetit!

Mehr einfache Rezepte gibt es unter www.emmikochteinfach.de

<https://emmikochteinfach.de/kartoffelgratin-rezept-klassisch-und-einfach/>