

Rezept von meinem ehemaligen Chef:

Kartoffelgratin

für 6 Personen als Beilage

Zutaten

1,5kg Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 50g Butter, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel weißer Pfeffer, 0,5 Teelöffel Muskat, 200g geriebener Käse für die Soße

2 Eier, 500ml Sahne, 250ml Milch, 2 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel weißer Pfeffer



Zubereitung

1. die Zwiebeln sehr fein würfeln
2. Kartoffeln schälen oder die Schale sehr gründlich abreiben,
3. die Kartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden,
4. mit den Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Muskat gründlich mischen.
5. eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen.
6. Sahne, Milch und das Ei mischen, ebenfalls salzen und pfeffern.
7. etwa 50g des Käses unterrühren
8. Kartoffeln und Sahnemischung abwechselnd in Form geben
9. und mit dem restlichen geriebenem Käse bestreuen
10. lang und nicht zu heiß backen, also im Backofen auf mittlerer Schiene bei 150°C, etwa 2 Stunden.

Zeitbedarf

ca 20 Minuten Vorbereitung, ca 2 Stunden backen

dazu paßt

Salat, Lammfleisch, Grüne Bohnen, Wildgulasch