Kartoffelgratin

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	50 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 Grand ab 2022

Cremig, aromatisch und goldbraun überbacken – das klassische Kartoffelgratin ohne Käse. Feine Kartoffelscheiben, verfeinert mit Obers und Muskat, machen es zur idealen Beilage zu Fleisch und Gemüse.

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln, geschält, in 3 mm dicken Scheiben

1 EL Butter

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

250 ml Milch

250 ml Schlagobers

2 TL Salz

etwas Pfeffer

¼ TL gemahlene Muskatnuss

Zubereitung

Kartoffelscheiben in die vorbereitete Form schichten. Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch beigeben, bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Milch und Obers dazugießen, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, in ein Messbecher umfüllen, fein pürieren. Flüssigkeit über die Kartoffeln gießen. Form auf einem Gitterrost in den kalten Garraum schieben, mit Heißluft feucht bei 180 °C ca. 50 Minuten backen.

Heissluft feucht 180 °C während 50 Min.

Zubehör

Gratinform mit ca. 2½ Litern Inhalt, gefettet

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.08.2025