



Kartoffelgratin

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	50 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair V600 ab 2024

Cremitig, aromatisch und goldbraun überbacken – der klassische Kartoffelgratin ohne Käse. Feine Kartoffelscheiben, verfeinert mit Rahm und Muskat, machen ihn 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 Vollrahm
- 2 TL Salz
- etwas Pfeffer
- ¼ TL gemahlene Muskatnuss

Zubereitung

Kartoffelscheiben in die vorbereitete Form schichten. Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch beigegeben, bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Milch und Rahm 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 von ca. 2½ Litern Inhalt, gefettet

Gitterrost

