AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**90 Min.**	**Herbst**	**Frankreich**

GRATIN DAUPHINOIS

Rezept und Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Eines der besten französischen Kartoffelrezepte für Festessen oder Wintertage. Der Gratin dauphinois begleitet feines Rind- oder Lammfleisch besonders gut.Â

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 Zehe	Knoblauch	4 dl	Milch
2 EL	Butter	3 dl	Rahm
800 g	Festkochende Kartoffeln, fein gescheibelt		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Grosse, flache Gratinform mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und mit Butter gut einfetten.
2. Kartoffeln in gleichmässig dünne Scheiben schneiden und lagenweise in die Form füllen. Jede Lage salzen und pfeffern.
3. Milch und die Hälfte des Rahms Â mit einem halben Teelöffel Salz auf 4 PortionenÂ verrühren und über die Kartoffeln geben. Einige Butterflöckli über den Gratin geben.
4. Gratin 50 Min. backen. Den restlichen Rahm über die Kartoffeln geben.
5. Nochmals gut 15 Min. in den Ofen geben bis Kartoffeln weich sind. Die Flüssigkeit soll noch nicht ganz eingekocht sein.Â Damit der Gratin eine schöne goldbraune Kruste bekommt, kann man gegen Schluss die Grill-Funktion zuschalten. Wichtig ist es, das Gratin während dem Grillieren im Auge zu behalten, damit die Kruste nicht zu dunkel wird.