

Jambolaya Kartoffelgratin



3 kg Kartoffeln
400 g Emmentaler (gerieben)
6 Stk. Zwiebeln
2 Stk. Knoblauchzehen
500 g Sauerrahm
250 g Schlagobers
etwas Rosmarin
etwas Petersilie (zum Garnieren)
etwas Jambalaya-Würzmischung
etwas Salz
etwas Pfeffer

- 1 Kartoffeln schälen und in 3-4 mm dicke Scheiben hacheln und mit der Jambalaya-Gewürzmischung durchmischen und Zwiebel in 1-2 mm dicke Ringe hobeln.
- 2 Den Dutch Oven mit Butter einfetten und die erste Schicht Kartoffeln einschichten, dann Zwiebel, Käse, Salz und Pfeffer draufgeben.
- 3 Diesen Vorgang so lange fortsetzen, bis der Dutch Oven zur Hälfte gefüllt ist.
- 4 Dann kommt die Hälfte des Schlagobers und ein Becher Sauerrahm hinein.
- 5 Den Rosmarin von den Zweigen zupfen und drüberstreuen. Knoblauch pressen und auch dazugeben.
- 6 Nun den Vorgang des Befüllens wiederholen, bis der Dutch Oven voll ist.
- 7 Oben drauf den 2. Becher Rahm geben und mit geriebenen Käse bedecken.
- 8 Befeuert wird der Dutch Oven oben mit 15 Kohlen und unten mit 9 Kohlen für ca. 2,5 Stunden!