

Kartoffelgratin



etwas Pfeffer

etwas Salz

300 ml Sahne

3 Stk. Zwiebeln (groß)

1 kg Kartoffeln (festkochend)

etwas Muskatnuss

1 Stk. Beutel Käse

- 1 Die Kartoffeln kochen und abschrecken. Schnell von der Haut entfernen, denn dann geht das am einfachsten. Wer schon mal kalte Kartoffeln geschält hat, lernt zu fluchen.
- 2 Mit dem Eierschneider in gleichgroße Scheiben schneiden und eine Schicht den geölten Dutch-Oven legen.
- 3 Darauf die Zwiebeln geben, salzen, pfeffern, Muskatnuss darüber reiben, Käse und wieder mit einer neuen Schicht beginnen.
- 4 Solange fortfahren, bis der Dutch Oven fast voll ist. Bei der letzten Schicht die Zwiebeln weglassen (die verbrennen sonst) und mit Käse überstreuen.
- 5 Mit der Sahne übergießen und Deckel drauf legen.
- 6 Mit sehr viel Oberhitze und wenig Unterhitze das Verbrennen vermeiden und 30 Minuten garen.
- 7 Als Variation kann Speck, Schinken oder auch Sardellen hinzugefügt werden.