

Kartoffelgratin aus dem Dutch Oven

Menge für einen FT6

Die Kartoffeln schälen und ca. 30 Minuten in Wasser legen, um ihnen die Stärke etwas zu entziehen.

In der Zwischenzeit den Dutch Oven mit Raps- oder Sonnenblumenöl ausreiben.

Die Kartoffeln am besten mit der Küchenmaschine in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden. Diese dann flach in den Dutch Oven schichten und zwischen jede Lage etwas Muskatnuss streuen oder besser frisch reiben.

Die Sahne und Milch in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack würzen und kurz sprudelnd aufkochen. Die Soße heiß über die Kartoffeln geben und anschließend den geriebenen Emmentaler und Bergkäse darüberstreuen.

Für einen FT6 nehme ich 18 Kohlen, 4 unten, 14 oben.

Das Gratin ist fertig, wenn der Käse eine leichte Bräunung zeigt. Die Kochzeit beträgt ca. 70 - 80 Minuten.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde 25 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 410



Zutaten für 5 Portionen:

1,2 kg	Kartoffel(n), festkochend
	Muskatnuss, geriebene
300 ml	Sahne
150 ml	Milch
	Salz und Pfeffer
100 g	Bergkäse, gerieben
150 g	Edamer Käse, gerieben
	Rapsöl oder Sonnenblumenöl, für den Dutch Oven

Rezept von: hastugast