

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