



## Kartoffelgratin aus dem Dutch Oven

1,2 kg Kartoffeln (festkochend)  
300 ml Sahne  
150 ml Milch  
Muskatnuss  
100 g Emmentaler (frisch gerieben)  
Speck & Zwiebeln (optional)

1. Die Kartoffeln werden zunächst geschält und in sehr dünne Scheiben geschnitten. Die Scheiben sollten möglichst gleich dick sein, damit sie gleichmäßig garen. Es empfiehlt sich daher einen Gemüsehobel zu verwenden. Der Dutch Oven wird mit Butter von innen eingefettet, so dass später nichts anhängt. Die Kartoffelscheiben werden dann flach in den Dutch Oven geschichtet. Auf jede Lage Kartoffeln wird etwas Muskatnuss drüber gerieben. Wenn alle Kartoffelscheiben in den Dutch Oven eingeschichtet sind, bereitet man die Sauce zu. Tipp: Wenn man ein herhaftes Gratin zubereiten möchte, kann man noch angebratenen Speck und Zwiebeln mit hinzugeben.
2. Sahne und Milch wird in einen Topf gegeben, mit reichlich Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt und dann kurz aufgekocht. Die Sahne-Milch-Mischung gibt man dann über die Kartoffeln im Dutch Oven. Die Kartoffeln müssen dabei nicht komplett in der Sahne-Milch-Mischung liegen. Wenn man zu viel Sauce in den Dutch Oven gibt und die Kartoffeln komplett bedeckt sind, wird es am Ende zu flüssig und die Sahne bindet nicht richtig ab. Zuletzt gibt man dann den frisch geriebenen Käse auf die Kartoffeln. Man kann das Gratin auch ohne Käse zubereiten, jedoch schmeckt es mit einem würzigen Emmentaler einfacher besser.
3. In der Zwischenzeit lässt man im Anzündkamin mit Briketts vor. Dabei ist der kleine Weber-Kamin ideal für geringe Brikettmengen beim "dopfen". Verwendet man Holzkohlebriketts (z.B. Grillis von ProFagus), benötigt man 27 Stück. Der Feuertopf wird dann von unten mit 8 Briketts und von oben mit den restlichen 19 Briketts befeuert. Verwendet man Kokosbriketts, wie die Kokoko Eggs von McBrikett, braucht man etwas weniger Brennstoff, da die Eggs größer sind. In diesem Fall würden dann 21-22 Briketts ausreichen (6 unten und 15-16 oben). Wichtig ist es, dass man ca. 2/3 der Briketts auf dem Deckel des Dutch Oven platziert und nur 1/3 Drittel unten drunter. Legt man mehr Briketts nach unten, würde das Kartoffelgratin anbrennen. Nachdem die glühenden Briketts auf und unter dem Dutch Oven platziert sind, kann man den Gusstopf erstmal 60 Minuten aus den Augen lassen und sich um andere Dinge kümmern, denn das Kartoffelgratin macht sich quasi von selbst.
4. Das Gratin ist nach etwa 60-70 Minuten fertig, wenn der Käse braun ist. Man kann es aber auch problemlos noch etwas länger stehen lassen, wenn es noch zu flüssig ist. Es sollte leicht schlonzig und cremig sein, dann ist es perfekt. Da kann es dann auch schonmal 90 Minuten dauern, bis es die gewünschte cremige Konsistenz erreicht hat.