



Menü ≡

ZUTATEN:

1,5 Kg Kartoffeln

300 Gramm Schmelzkäse

500 ml Sahne

100 Gramm Milch

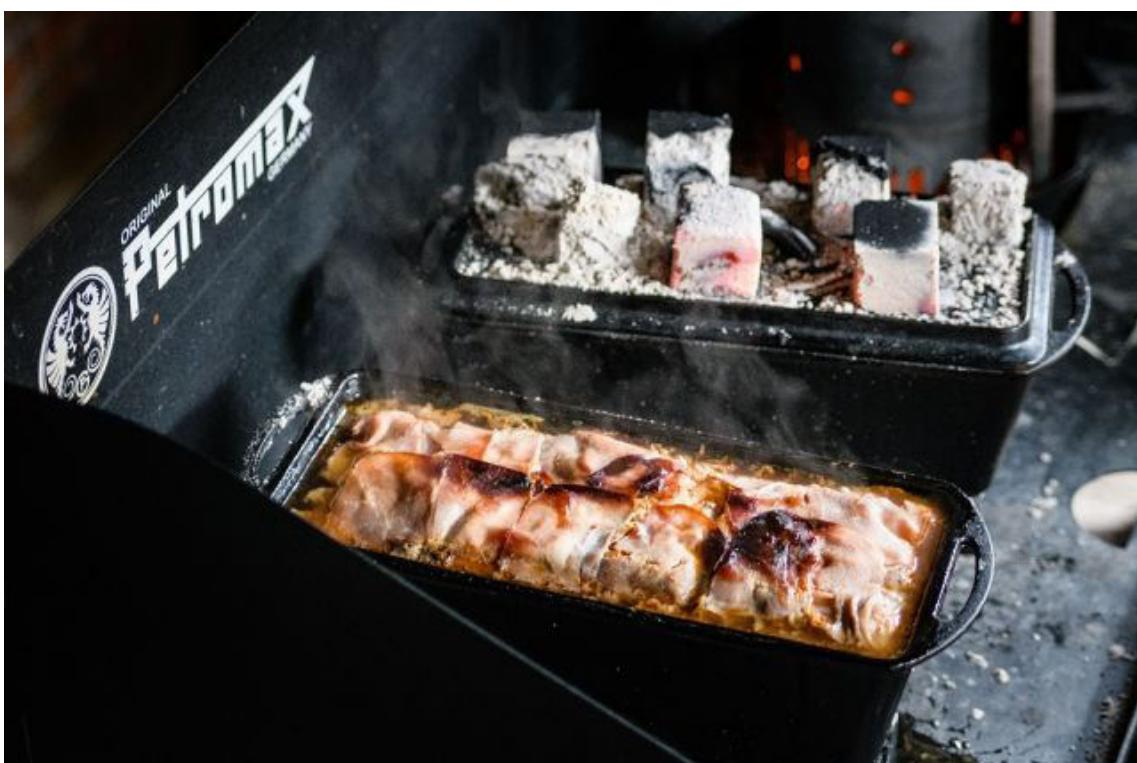
1 EL Butter

100 Gramm geriebenen Käse

75 Gramm Schinkenwürfel

1 Prise Muskat

Salz und Pfeffer



KASTENFORM K4*

bei amazon bestellen

[Startseite](#) | [Rezepte](#) | [Dutch Oven](#) | Kartoffelgratin aus der Kastenform

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden.
2. Alle Zutaten, außer den geriebenen Käse, in einem Topf kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Kartoffelscheiben und die Sauce in eine Schüssel geben und vorsichtig durchrühren.
4. Die Petromax Kastenform einfetten und alles reinfüllen.
5. Geriebenen Käse darüber streuen.
6. Mit 5 Kohlen unten und 8 Kohlen oben lässt man das Gratin jetzt ca. 1 Stunde backen, kurz vor Ende der Backzeit gibt man noch mal ordentlich Oberhitze dazu, damit der Käse goldbraun wird.

Eine super Beilage, die es bei uns immer wieder gibt. Gerade weil es so schnell und einfach geht. Ich habe dieses Rezept zum ersten Mal zu unserem Kalbsrücken im Heubett gemacht und das hat perfekt gepasst. Seitdem machen wir es immer wieder als Beilage. Lasst es euch schmecken.





WERBUNG





BurgerBuns
Bakery

vom Handwerksbäcker
gebacken und
deutschlandweit
versendet!

www.burger-buns.com



Cevapamaker

DIE SCHNELLSTE CEVAPCICI PRESSE ALLER ZEITEN

Bestbewertet



- ✓ 30 CEVAPCICI IN 5 MINUTEN
- ✓ AUCH FÜR KROKETTEN & CO.
- ✓ HÖCHSTE QUALITÄT MADE IN EU

KÜLBS

NAMIBIAN BRAAI
GRILLKULTUR ERLEBEN

WWW.KUELBS-STEAKS.COM



