

# Kartoffelgratin aus dem Dutch Oven



## Zutaten für 5 Portionen:

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

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.