

Kartoffelgratin aus dem Dutch Oven

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

1800 g festkochende Kartoffeln
600 ml Schlagsahne
1 Knoblauchzehe
80 ml Weißwein
400 g Gratinkäse
Prise(n) Muskat
2 Lorbeerblatt
Salz und Pfeffer

Besonderes Zubehör
Dutch Oven

Unser guter, alter Dutch Oven kann einfach alles. Braten, Suppen, Eintöpfe und jetzt auch noch cremig-knuspriger Kartoffelgratin. Der eignet sich zum Beispiel super als Beilage zu einem schönen Stück Fleisch vom Grill. Oder direkt als Hauptgericht. Kartoffeln sind eben unkomplizierte Zeitgenossen. Gelingen einfach immer und schmecken wirklich jedem. Zusammen mit Sahnesauce und einer würzigen Käsekruste ein hammermäßiger Küchenklassiker, der sich gut überm offenen Feuer und bei deinem nächsten Winter-BBQ macht.

- 1 -

Kartoffeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden (die geschnittenen Kartoffeln in ihrer Form lassen, nicht auseinanderzupfen).

- 2 -

Knoblauchzehe halbieren und damit den Dutch Oven großzügig einreiben.

- 3 -

Geschnittene Kartoffelhälften in den Dutch Oven setzen. Wenn der Boden bedeckt ist, ruhig übereinander stapeln.

- 4 -

Sahne und Wein darüber geben, salzen, pfeffern und Muskatnuss darüber reiben. Die Lorbeerblätter in der Mitte des Gratins platzieren.

- 5 -

Käse über das Kartoffel-Sahne Gemisch streuen und den Gratin bei mittlerer Hitze (ca. 180°C) 60 Minuten garen.

- 6 -

Wenn der Dutch Oven im Backofen oder Grill benutzt wird: Den Deckel des Dutch Ovens während der letzten 10 Minuten abnehmen, damit der Käse braun wird. Falls mit Briketts gearbeitet wird: 5 bis 6 Briketts zusätzlich auf den Deckel legen.