

## Kartoffelgratin: So wird es sahnig, knusprig und lecker!

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

800 g Kartoffeln  
250 ml Sahne  
250 ml Milch  
1 Esslöffel frischer Thymian  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
100 g geriebener Emmentaler  
4 Teelöffel Butter  
100 g Speck

Ich bin nicht gerade die größte Naschkatze. Klar - hab ich zwischendurch auch mal richtig Lust auf Schokolade. Oder auf einen von diesen hübsch verzierten Cupcakes. Aber wenn meine Seele nach Streicheleinheiten ruft, dann muss es etwas Herzhaftes sein. Paleo-Küche, Low Carb und Light-Produkte? Fehlanzeige! „Wat soll der Driss?“ hätte mein Opa gesagt, „Et soll ja auch schmecken!“ Kluger Mann. Was ich dann am liebsten esse? Sahniges Kartoffelgratin mit viel würzigem Käse. Eben deftige Hausmannskost wie von Opa. Damit es innen schön cremig und außen knusprig wird, gibt es nur ein paar Kleinigkeiten zu beachten.

### Das A und O: Die richtige Kartoffel

**Kochtyp A, B oder C? Welche Kartoffelsorte ist die Richtige?**

Mit Kartoffeln verhält es sich ein bisschen wie in der Liebe. Es gibt unterschiedliche Typen, verschiedene Vor- und Nachteile und je nach Vorhaben passt es mal mehr, mal weniger gut. Bevor du aber dein Herz voreilig an einen Kartoffeltypen verschenkst, hier noch mal die wichtigsten Fakten im Schnelldurchlauf:

**Kartoffeltyp A: Die festkochende Kartoffel** Sie besticht mit schnittfestem und feuchtem Fruchtfleisch sowie mit einem geringen Stärkeanteil. Auch nach langem Kochen bewahrt sie ihre Form, weshalb sie besonders gerne für Bratkartoffeln und Kartoffelsalat verwendet wird. Genau das, was du suchst? Dann sind die Sorten Linda, Forella, Selma und Nicola das Richtige für dich.

**Kartoffeltyp B: Die vorwiegend festkochende Kartoffel** Sie ist eine Kartoffel für alle Fälle. Was sie ausmacht? Ihr feinkörniges und halbfestes Fruchtfleisch bedingt durch einen mittelhohen Anteil an Stärke. Sie glänzt als Salz- oder Pellkartoffel, Kartoffelpuffer oder in Eintöpfen. Dein Fall? Halte dich an Desirée, Rosara und Christa.

**Kartoffeltyp C: Die mehligkochende Kartoffel** Ihre Vorzüge sind das krümelige, leicht trockene Fruchtfleisch mit einem hohen Stärkeanteil. Beim Kochen platzt ihre Schale gerne mal auf und nach dem Kochen fällt sie fast von alleine auseinander. Perfekt für cremige Kroketten, Pürees und Gnocchi. Adretta, Irmgard und Finka sind die passenden Knollen für dich.

Welcher Kochtyp sich am besten für Kartoffelgratin eignet? Da gibt es kein richtig und falsch. Das ist abhängig von deinen Vorlieben. Ich persönlich bin für die goldene Mitte – für Kartoffeltyp B. Die Kartoffelscheiben bleiben

# Kartoffelgratin: So wird es sahnig, knusprig und lecker!

überwiegend in Form und nehmen die Sauce gut auf. Für mich die perfekte Mischung. Und wer ist dein Herzblatt?

## Rohe vs. gekochte Kartoffeln - was ist besser?

Die einen machen es so, die anderen so. Auch hier gilt: Alles ist erlaubt! Ich bereite mein Kartoffelgratin am liebsten aus **rohen Kartoffeln** zu. Wieso? Sie lassen sich prima in ganz dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden oder hobeln. Außerdem bindet die austretende Stärke die Sauce und macht sie sämiger. Einziges Manko: Du musst die Garzeit für das Gratin etwas großzügiger planen.

Verwendest du **gekochte Kartoffeln**, ist dein Gratin natürlich schneller fertig, weil die Knollen nicht mehr garen müssen. Problem hier: Je nach Sorte brechen die Kartoffeln beim Scheibenschneiden auseinander.

## Das Scheibenschneiden - wie werden sie gleichmäßig dünn?

Gleichmäßig dünne Kartoffelscheiben bedeuten gleichmäßige Garergebnisse – klar! Im Idealfall sind sie **2-3 mm** dick. Wie das am einfachsten funktioniert? Mit einem **Gemüsehobel**. So ist das Scheibenschneiden ruckzuck erledigt.

Du hast keinen Gemüsehobel zu Hause? Macht nichts. Mit einem scharfen Messer und ein bisschen Übung, geht das fast genauso schnell.

## Die Basis für dein Kartoffelgratin

Ein Gericht, hundert Rezepte. Und jedes einzelne von ihnen verspricht das einzig wahre, das klassische, das originale Kartoffelgratin-Rezept zu sein. Hört, hört!

In dem einen heißt es „in ein echtes Kartoffelgratin kommen nur dünne Kartoffelscheiben, Sahne und Gewürze“. In dem nächsten soll es Vollmilch statt Sahne sein und im Dritten eine Mischung aus beidem. Aha. Soviel dazu. Die Verwirrung geht bei Käse und Gewürzen noch weiter. Was nun?

Ein Selbsttest muss her. Ich koche, meine Kollegen probieren. An die Kartoffel, fertig, los!

## Sahne und Milch für eine sämige Sauce

Was das Kartoffelgratin ausmacht, sind seine vielen Schichten aus dünnen Kartoffelscheiben, umhüllt von einer cremigen Sauce. Milch und Sahne legen sich wie ein

Mantel um die Kartoffelscheiben, helfen ihnen beim Garen und verbinden sich mit ihrer Stärke zu einer cremigen Sauce.

## Käse für eine goldbraune Kruste

Edamer, Allgäuer Bergkäse oder Cantal – du entscheidest! Je höher der Fettgehalt im Käse, desto besser schmilzt er im Backofen. Ich streue am liebsten Schweizer Bergkäse wie **Emmentaler** und **Greyerzer** über mein Kartoffelgratin. Der bringt genau die richtige Würze zur milden Sauce. Kleiner Tipp von mir: Ein paar Butterflocken auf dem Käse verteilen – das macht die Kruste noch knuspriger.

## Salz, Pfeffer und Muskat für den Feinschliff

Salz und Pfeffer – die Basis. Muskatnuss? Perfekt zu den Kartoffeln. Mein Tipp: Eine Prise reicht meistens schon. Muskataroma ist sehr intensiv.

## So peppst du dein Kartoffelgratin auf

Die Basis für das Kartoffelgratin hätten wir geklärt. Das reicht mir aber noch nicht, ich möchte noch ein kleines bisschen mehr an der Würze drehen. Wie ich das mache? Mit Speck - knusprig gebraten, würzig-salzig im Geschmack, perfekt!

Im Frühling dürfen sich gerne Spargel, im Sommer frische Tomaten und im Herbst Kürbis zu Kartoffeln und Co. gesellen. Rein kommt, was dir schmeckt! Gleiches gilt für die Gewürze. Ich füge meinem Kartoffelgratin noch etwas frischen Thymian hinzu – superlecker!

## Kartoffelgratin gleichmäßig garen – Umluft vs.

### Ober-/Unterhitze?

Die Kombination aus beidem macht's. Zunächst gare ich das Kartoffelgratin im Backofen bei 200 °C Umluft auf der **mittleren Schiene**. Dabei kommt der Ventilator im Ofen zum Einsatz und verteilt die heiße Luft gleichmäßig im Innenraum. Für die letzten 5 Minuten darf die Hitze direkt von oben auf den Käse treffen. So wird die Kruste schön kross und goldbraun.

## Das Kartoffelgratin Rezept

- 1 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Auflaufform mit Butter einfetten.

## Kartoffelgratin: So wird es sahnig, knusprig und lecker!

- 2 -

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.



- 3 -

Speck in Stücke schneiden und 5 Minuten braten, beiseitestellen.



- 4 -

Milch und Sahne zusammen mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Thymian einmal aufkochen lassen und 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen.

- 5 -

Kartoffelscheiben in eine große Schüssel füllen und mit der Sahne-Milch-Mischung vermengen.



- 6 -

Kartoffelscheiben und Sahne-Milch-Mischung in die Auflaufform geben.



- 7 -

Kartoffelgratin mit geriebenem Emmentaler bestreuen. Butter auf dem Käse verteilen.

## Kartoffelgratin: So wird es sahnig, knusprig und lecker!



- 8 -

Kartoffelgratin 30 Minuten im heißen Ofen auf mittlerer Schiene backen. In den letzten 5 Minuten den Backofen auf Oberhitze umstellen.

Was meine Kollegen dazu gesagt haben? Nicht viel. Nach 5 Minuten war die Auflaufform bereits leergefegt. Wenn das mal kein gutes Zeichen ist.

### Wie viele Kalorien stecken im Kartoffelgratin?

Ja, es ist richtig: Kartoffeln besitzen einen relativ hohen Stärkeanteil. Das allein macht sie aber noch lange nicht zur Kalorienbombe. 100 g Kartoffeln bringen rund 70 kcal auf den Teller. Zum Vergleich: Die gleiche Menge gekochter Nudeln schlagen mit 160 Kcal deutlich mehr zu Buche.

Der Knackpunkt liegt in ihrer Zubereitung. Käse, Sahne, Speck und Co. treiben den Kaloriengehalt natürlich nach oben. Reduzierst du aber die ein oder andere Zutat und ersetzt zum Beispiel Sahne durch Milch, sieht das Ganze schon wieder schlanker aus. Wie lecker das sein kann, beweist dieses köstliche Kartoffelgratin ohne Sahne.

### Laktoseintolerant? Vegan? Das passende Kartoffelgratin für dich

Letzten Samstag habe ich mich mit meiner Freundin zu einem gemütlichen Abend verabredet. Erst lecker Essen, dann gemeinsam unsere Lieblingsserie schauen. Was ich kochen wollte? Sahniges Kartoffelgratin. „Meine Kollegen fanden es super! Das koche ich gerne für uns zwei am Samstag“, höre ich mich selbst sagen. Was ich nicht

bedacht habe? Sie ernährt sich vegan. Ok, ruhig Blut. Dir fällt schon etwas ein. Irgendwie muss ich doch Sahne, Milch und Käse ersetzen können. Natürlich! Wieso bin ich nicht sofort darauf gekommen?

Sahne und Milch für das Kartoffelgratin lassen sich problemlos mit **Sojasahne** oder **-milch** sowie **Hafermilch** ersetzen. Auf 750 g Kartoffeln kommen etwa 500 ml Pflanzenmilch.

Für eine knusprige Kruste braucht es nicht zwingend Käse. Eine Mischung aus Nüssen und Getreide schmeckt wunderbar und sorgt für Knuspermomente im Kartoffelgratin. Ich röste **2 EL** ganz fein gehackte **Cashewkerne** mit **3 EL Grünkernschrot** und ein wenig Pflanzenöl in der Pfanne an. Auch lecker: Gehackte Mandeln oder Walnüsse. Ab damit auf die Kartoffeln und das Gratin **25-30 Minuten** bei **180 °C** im Backofen garen – oberlecker! Das werde ich bestimmt noch öfters machen.



Veganes Kartoffelgratin mit Thymian

Hast du eine Laktoseintoleranz und möchtest nicht auf Käse verzichten, dann kannst du ohne Probleme auf **Ziegen- und Schafskäse** oder **gereiften Kuhmilchkäse** zurückgreifen.

### Welche Sauce passt noch zu Kartoffelgratin?

Was für die einen Sahne, ist für die anderen Sauce Hollandaise oder cremige Béchamelsauce. In welcher du deine Kartoffelscheiben backst, ist Geschmackssache – Hauptsache sie bedeckt die Scheiben vollständig, damit diese gleichmäßig garen. Welche Sauce ich neben Sahne

# Kartoffelgratin: So wird es sahnig, knusprig und lecker!

noch gerne mag? Selbstgemachte Tomatensauce – das gibt deinem Gratin sofort eine mediterrane Note.

## Deine Sauce ist zu flüssig? Schluss damit!

Wer kennt es nicht? Die Sauce dickt nicht an und die Kartoffelscheiben schwimmen in Sahne und Milch. Um dieses Szenario zu umgehen, gibt es ein einfaches Hilfsmittel: ein Ei. In der Sahne-Milch-Mischung aufgeschlagen, sorgt es zusammen mit der austretenden Kartoffelstärke für die nötige Bindung. Flüssige Sauce ist ab nun Geschichte!

## Hilfe, die Sauce gerinnt! Was kannst du tun?

Es passiert immer mal wieder – statt in cremiger Sauce schwimmen die Kartoffeln zwischen kleinen Flöckchen. Woran das liegt? Der Übeltäter kann zum einen Säure in Gemüse und Obst sein, die mit in dein Kartoffelgratin kommen, oder aber unterschiedliche Temperatureinflüsse.

Mit einem kleinen Trick kannst du das Gerinnen deiner Sauce ganz einfach vorbeugen. Misch einfach 1 TL Stärke in Sahne und Milch glatt, bevor du die Mischung über deine Kartoffelscheiben gibst. So flockt die Sauce deines Kartoffelgratins nicht mehr aus.

## Kartoffelgratin immer und überall

### Kartoffelgratin vorbereiten

„Also ich würde dir 8 Punkte für's Essen geben“, sagt meine Freundin, nachdem ich ihr Kartoffelgratin mit Tomatensalat und mir Schnitzel kredenzt habe. „Nur 8? Warum nicht 10?“, möchte ich wissen. „Na, weil das Kartoffelgratin nur lauwarm war.“ Also nicht das perfekte Dinner, scherzen wir. Kein Wunder! Es ist ziemlich schwer Kartoffelgratin, Fleisch und Co. auf den Punkt zu garen und zur selben Zeit heiß auf den Teller zu bringen. Einzige Lösung: Kartoffelgratin vorbereiten. Den Rest erledigt dein Backofen.

**So wird's gemacht:** Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform schichten. Sahne-Milch-Sauce oder Pflanzenmilch über die Kartoffeln gießen und nur **2/3 der Gesamtgarzeit (ca. 20 Minuten) bei 180 °C** im Ofen backen. Die Kartoffelscheiben sollen noch Biss haben. Kurz vor dem Servieren den Backofen auf **200 °C** vorheizen, geriebenen Käse über die

Kartoffeln streuen und **10 Minuten** im Ofen fertig backen.

### Kartoffelgratin einfrieren

Lebensmittel wegschmeißen kommt für mich nicht in Frage. Brot, das ich frisch vom Bäcker kaufe, friere ich meistens ein. So backe ich es jeden Morgen Scheibe für Scheibe auf und rette es vor dem Schimmeltod. Frisches Gemüse und Früchte einfrieren – ein Klassiker. Wieso also nicht auch Kartoffelgratin einfrieren? Wenn ich einmal mit dem Kochen anfangen, bleibt es in der Regel nicht bei einer Single-Portion. In den meisten Fällen bereite ich gleich die doppelte Menge zu.

Während sich Kartoffeln nicht besonders gut einfrieren lassen, verhält es sich mit Kartoffelgratin ganz anders. Knackpunkt ist die Kombination der Sahne-Milch-Sauce, die die Kartoffelscheiben mühelos gefrieren lässt. Wichtig ist, dass das Gratin vor dem Einfrieren vollständig auskühlt. Anschließend kannst du es abgedeckt in der Auflaufform oder portioniert in Frischhaltedosen **1-2 Wochen** im Gefrierfach zwischengelagern.

Wenn dich die Lust auf Kartoffelgratin überkommt, einfach **2-3 Stunden bei Zimmertemperatur** antauen lassen. Und anschließend im heißen Ofen bei **200 °C 15-20 Minuten** backen lassen.

## Hauptspeise oder Beilage – dazu passt

### Kartoffelgratin

Ob als Beilage oder als Hauptrolle auf deinem Teller – Kartoffelgratin ist für mich der Star unter den Aufläufen. Denn er verträgt sich nicht nur mit Fleisch, sondern auch mit Fisch und Gemüse.

### Kartoffelgratin und Fleisch

Gerade zu deftigen Fleischgerichten wie Braten, Roastbeef, Frikadellen, Kasseler, Entrecôte und Schnitzel passen die sahnigen Kartoffeln mit Kruste einfach perfekt.

### Kartoffelgratin und Fisch

Auch hier sind die überbackenen Kartoffeln nicht wählerisch und verstehen sich mit vielen Fischarten. Egal, ob Seelachs, Kabeljau oder Rotbarsch – sie schmecken im Gratin genauso gut, wie als saftig gebratenes Stück daneben.

# Kartoffelgratin: So wird es sahnig, knusprig und lecker!

## Kartoffelgratin und Gemüse

Kartoffelgratin und Gemüse? Sehr gute Idee. Wer keine Lust auf Steak und Co. hat, greift einfach zu Sellerie- oder Kohlrabischnitzel. Aber auch andere Begleiter machen eine gute Figur neben dem Auflauf. Frischer Spargel, Blumenkohl, Wirsing, Pastinake oder Kürbis lassen die Kartoffeln aus dem Ofen gut aussehen – egal, ob mit gebacken oder dazu serviert.

## Kartoffelgratin und Salat

Zum sahnigen Kartoffelgratin geben knackige Gurken- und Radieschensalate einen frischen Kontrast. Aber nicht nur sie – auch Blattsalate aus Rucola, Radicchio und Babyspinat passen 1 a zum Gratin.

## Kartoffelgratin Rezepte – eins besser als das andere

### Herzhaftes Apfel-Kartoffel-Gratin



Herzhaftes Apfel-Kartoffel-Gratin

Wenn dir Kartoffeln allein nicht genug sind, dann schichte sie doch mal mit dünnen Apfelscheiben und würzigen Speckstücken. Unter der knusprigen Käsedecke vertragen sich Herzhaft und Süß ganz besonders gut. Zum Rezept

### Veganes Kartoffelgratin mit Thymian



Veganes Kartoffelgratin mit Thymian

Kartoffelgratin ist der Seelenschmeichler schlechthin. Ist es dann auch noch frei von tierischen Produkten, kannst du ganz entspannt schlemmen. Zum Rezept

### Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Kohlrabi



Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Kohlrabi

Steigt dir einmal der Duft von Kartoffel und Kohlrabi unter einer milden Gouda-Kruste in die Nase, gibt es kein Halten mehr. Ab in die Küche mit dir! Zum Rezept

### Kartoffelgratin mit Rosenkohl und Gruyère

## Kartoffelgratin: So wird es sahnig, knusprig und lecker!



Kartoffelgratin mit Rosenkohl und Gruyère

Zwei Mal 20 Minuten und viele Kartoffelscheiben, Rosenkohl und Sahne später: Soulfood-Tag gerettet. [Zum Rezept](#)

**Kartoffelgratin ohne Sahne – außen knusprig, innen saftig!**



Kartoffelgratin ohne Sahne – außen knusprig, innen saftig!

Für deftiges Kartoffelgratin brauchst du mehr Milch, mehr Eier und mehr Käse – aber keine Sahne. Denn der Klassiker kommt auch mit halb so viel Fett aus. [Zum Rezept](#)