

Kartoffelgratin – Grundrezept für sahniges und knuspriges Gratin

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für das Kartoffelgratin

800 g Kartoffeln
100 g Speck
250 ml Sahne
250 ml Milch
1 Teelöffel Muskatnuss
1 Lorbeerblatt
2 Zweig(e) Thymian
100 g geriebener Emmentaler
4 Teelöffel Butter
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Keramik Auflaufform
Food Processor

Für mich geht nichts über richtig gut gemachte, **deutsche Hausmannskost**. Und welche Zutat darf da auf keinen Fall fehlen? Na klar – die Kartoffel! Gegart in einem cremigen Sahne-Milch-Sud und überbacken mit einer goldgelben Käsekruste wird aus der Kartoffel im Nu ein **cremiges Kartoffelgratin**.

Aber Kartoffelgratin ist noch lange nicht Kartoffelgratin!

Wie wird aus den einfachen Zutaten also das perfekte Ofengericht? Eins sei schon vorweg verraten: Mit einem **Food Processor** hast du den Kartoffel-Klassiker im Nu vorbereitet. Also mach's dir leicht und zauber mit mir zusammen das beste Kartoffelgratin!

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 die wichtigsten Fakten im Schnelldurchlauf:

Typ 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.

Typ 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.

Typ 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.

Kartoffelgratin – Grundrezept für sahniges und knuspriges Gratin

Welcher Kochtyp sich am besten für **Kartoffelgratin** eignet? Da gibt es kein richtig oder falsch. Das ist abhängig von deinen Vorlieben. Ich persönlich bin für die goldene Mitte – für **Kartoffeltyp B**. Die Kartoffelscheiben bleiben 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 Food Processor! So hat sich das **akkurate Scheibenschneiden** ruckzuck erledigt.



Feine Kartoffelscheiben aus dem Food Processor

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. 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, so viel 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, 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 – Grundrezept für sahniges und knuspriges Gratin

Kartoffelgratin gleichmäßig garen – Umluft oder 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.

Kartoffelgratin – das Grundrezept

- 1 -

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

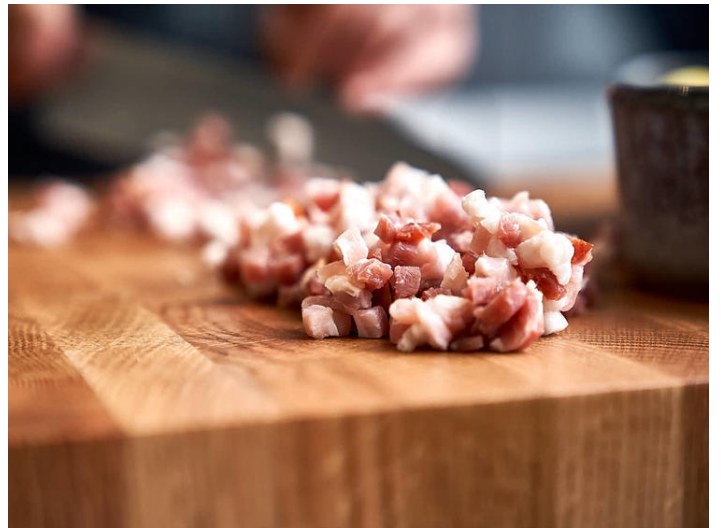
- 2 -

Kartoffeln schälen und in einem Food Processor zu dünnen Scheiben verarbeiten.



- 3 -

Speck in Stücke schneiden und 5 Minuten braten, beiseitestellen.



- 4 -

Milch und Sahne zusammen mit Muskatnuss, Lorbeer und Thymian in einem Edelstahl Topf aufkochen und 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Topf vom Herd nehmen.



- 5 -

Kartoffelscheiben in den Topf geben und mit der Sahne-Milch-Mischung vermengen.

Kartoffelgratin – Grundrezept für sahniges und knuspriges Gratin



- 6 -

Kartoffelscheiben mit der Sahne-Milch-Mischung in die Auflaufform gießen.



- 7 -

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



- 8 -

Kartoffelgratin 25 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!

6 Fragen zu Kartoffelgratin

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 einer 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

Kartoffelgratin – Grundrezept für sahniges und knuspriges Gratin

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 Esslöffel** ganz fein gehackte **Cashewkerne** mit **3 Esslöffel 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 Sauce du deine Kartoffelscheiben backst, ist Geschmackssache – Hauptsache sie bedeckt die Scheiben

vollständig, damit diese gleichmäßig garen. Welche Sauce ich neben Sahne 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 kann ich 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 Teelöffel 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 fürs 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

Kartoffelgratin – Grundrezept für sahniges und knuspriges Gratin

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 zwischenlagern.

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