SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Gratin-Kartoffeln | Zwiebeln | Comté | Steak Royal

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten:

1 kg Kartoffeln, festkochend (alternativ: vorwiegend festkochend)

1 Große Gemüsezwiebel (300 - 400 g)

400 ml Milch

300 ml Sahne

1 Messerspitze(n) Muskat, gerieben

0.5 Knoblauchzehe, zerdrückt

3 Teelöffel Steak Royal

70 g Comté, gerieben (alternativ: Gruyère oder anderer Bergkäse)

Zubereitung:

1. Zuerst die Zwiebeln schälen und in 3 - 4 mm dicke Streifen schneiden.

2. In einer Pfanne mit wenig Öl bei mittlerer Temperatur die Zwiebeln unter ständigem Rühren braun schmoren. Dabei Zeit lassen (ca. 30 Minuten), sonst verbrennen sie schnell. Ganz leicht salzen.

3. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

4. Die Kartoffeln schälen und in 2 mm Scheiben schneiden. Die Milch und die Sahne in einem breiten Topf mit den Gewürzen und dem Knoblauch aufkochen und die Kartoffelscheiben zugeben. Bei geringer Hitze die Kartoffeln in der Sahnemischung vorgaren, ca. 10 Minuten.

5. Mit Salz abschmecken und mit den Zwiebeln mischen.

6. In eine feuerfeste Form geben, mit dem Käse bestreuen und bei 200 Grad etwa 30 - 40 Minuten gratinieren. Mit einer Gabel den Garpunkt der Kartoffeln vor dem Servieren überprüfen.