

Gratin Dauphinois (für ca. 35 Personen)

Pro Person 7 kg Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. In Boillon mit Pfeffer blanchieren (leicht knackig, ca. 5-10 min.). Sud abgiessen und beiseite stellen.

Gratinformen mit Knoblauch ausreiben und anschliessend ausbuttern.
Die Kartoffelscheiben ziegelartig in 2 bis 3 Lagen in die Formen verteilen.

Gratinsauce: Oel erhitzen und 3-4 EL Maismehl andünsten und Sud dazu rühren.
2 l Milch begeben und immer gut rühren. Zu einer crèmeähnlichen Masse aufkochen. Etwas Rahm beimischen. Abwürzen mit Aromat, Muskatnuss und Pfeffer

Ca. 15 Min. in Backofen eingaren lassen und zur Seite stellen. Mittlere Backofentemperatur unten und oben.

(Achtung: Die alten Backöfen heizen teils unterschiedlich, Gratin gut beobachten. Das ganze sollte keinen Kartoffelstock geben)

Finale: Gratin ca. 10 Min. backen, mit Parmesan oder Emmentaler (½ kg) bestreuen und nochmals 10 Min. überbacken (bis Käse leicht braun ist). Ev. mit Peterli dekorieren und servieren.

(Wir backen eine Hälfte des Gratin mit einer zeitlichen Verzögerung von ca. 15 Min., so kann erneut warm serviert werden)