

Deftiges Kartoffel-Gratin

 happy-mahlzeit.com/2019/08/02/deftiges-kartoffel-gratin/

Zutaten für 4 Personen:

- 1/2kg festkochende Kartoffeln, z.B. Sieglinde
- 100g rohgeräucherter Speck in dünnen Scheiben
- 2 - 3 Schalotten
- ca. 50g Butter
- 1 Becher Sahne
- 1/2 TL Kümmel
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die gut gewaschenen, ungeschälten Kartoffeln in gesalzenem Wasser mit ca. 1/2 TL Kümmel 15 - 20 Minuten fast gar kochen. Dann die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Den Speck und die geschälten Schalotten fein würfeln. Die Speckwürfel in einer kleinen Pfanne bei mäßiger Hitze auslassen, etwas von der Butter zugeben und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Eine feuerfeste Glas-oder Auflaufform mit etwas Butter ausstreichen und die Hälfte der Kartoffelscheiben rinförmig von außen nach innen auf dem Boden einschichten. Die Speck-Schalotten-Mischung darauf verteilen und die restlichen Kartoffelscheiben ebenso gleichmäßig darüber auslegen.

Die Sahne mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen und über die Kartoffeln gießen.

Die Form auf mittlerer Schiene in den heißen Ofen schieben und ca. 1/2 Stunde überbacken, bis die Spitzen schön gebräunt sind.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! vom 4.8.1995