



Extra käsiges Kartoffelgratin mit Trüffel



Dieses Rezept wurde erstellt von cookingqueens.nl

Zutaten

- 1 Kilogram festkochende Kartoffeln
- 200 Milliliter Sahne
- 150 Milliliter Vollmilch
- Zweig Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Knoblauchzehe
- 70 Gramm Henri Willig Bio Gouda (gereift)
- 50 Gramm Henri Willig Bio Tremendous Trüffelkäse

Dieses Kartoffelgratin mit Trüffel ist die perfekte festliche Beilage: cremig, goldbraun und voller Geschmack. Mit dünn geschnittenen Kartoffeln, zarter Sahne und einer großzügigen Menge holländischem Käse erhält dieser Klassiker eine luxuriöse Note. Einfach vorzubereiten und garantiert ein Erfolg am Tisch. Genau das Richtige für ein Dinner, bei dem alles stimmen muss!

Vorbereitung

- 1: Sahne mit Vollmilch, Knoblauch und fein gehacktem frischem Rosmarin vermischen. Die Mischung etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze erwärmen, damit sich die Aromen entfalten, jedoch nicht kochen lassen.
- 2: Die Kartoffeln schälen und kurz mit Wasser abspülen. Anschließend mit einem scharfen Messer oder einer Mandoline in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine Schüssel geben und nicht erneut abspülen, damit die Stärke erhalten bleibt. Mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Käse unterheben.
- 3: Die Kartoffelscheiben gleichmäßig in einer Auflaufform verteilen und die warme Sahnemischung ohne den Knoblauch darüber gießen. Die Form gut mit Aluminiumfolie abdecken, damit das Gratin langsam garen kann.
- 4: Die abgedeckte Auflaufform in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen geben und das Gratin 30 Minuten backen. Anschließend die Folie entfernen, die Oberfläche mit geriebenem Trüffelkäse bestreuen und die Form weitere 15 Minuten in den Ofen stellen, bis eine schöne goldbraune Kruste entsteht.

Was ist Kartoffelgratin?

Kartoffelgratin ist eine klassische französische Beilage, die wegen ihrer cremigen Textur und der goldbraunen Kruste sehr beliebt ist. Es besteht aus dünn geschnittenen Kartoffeln, die meist in einer Mischung aus Sahne und Käse gebacken werden. Durch das langsame Garen im Ofen ziehen die Aromen tief in die Kartoffelscheiben ein, sodass jeder Bissen weich, cremig und vollmundig ist. Varianten können zusätzliche Zutaten wie Knoblauch, Kräuter oder luxuriöse Ergänzungen wie Trüffel enthalten.



Kartoffelgratin aus dem Ofen

Die Zubereitung von Kartoffelgratin im Ofen ist überraschend einfach und sorgt für das unwiderstehlich cremige Ergebnis. Entscheidend sind das gleichmäßige Schichten der Kartoffelscheiben, eine reichhaltige Sahnesoße und eine gute Käseschicht obendrauf. Wird das Gratin während der ersten Backphase mit Folie abgedeckt, bleibt es weich und saftig; die letzten Minuten ohne Abdeckung sorgen für eine goldbraune, knusprige Kruste.

Kann man Kartoffelgratin vorbereiten?

Ja, Kartoffelgratin lässt sich gut vorbereiten. Bereiten Sie das Gratin wie beschrieben zu, backen Sie es jedoch noch nicht vollständig. Bewahren Sie die abgedeckte Form im Kühlschrank auf, bis Sie es servieren möchten. Am Tag selbst schieben Sie die Form in den Ofen und backen das Gratin, bis es gar und goldbraun ist. So sparen Sie Zeit und Stress bei festlichen oder geschäftigen Essen.

Kann man Kartoffelgratin einfrieren?

Kartoffelgratin kann auch eingefroren werden, wobei sich die Textur nach dem Auftauen leicht verändern kann. Lassen Sie das Gratin vollständig abkühlen, decken Sie es gut ab und frieren Sie es in einer luftdichten Auflaufform ein. Beim erneuten Backen empfiehlt es sich, den Ofen etwas niedriger einzustellen und dem Grat