

Gebratene Kartoffelgratin Schnitten mit Allgäuer Bergkäse g. U.



Kartoffelgratin mal ganz anders...

Das Besondere an unserem Kartoffelgratin sind die hauchdünne gehobelten Kartoffelscheiben, die liebevoll übereinander geschichtet werden. Auf jede Lage wird ein wenig gut gewürzte Brühe geträufelt, welche ich mit Trüffelbutter verfeinert habe. Wer möchte, reibt zusätzlich etwas reifen Käse auf die einzelnen Kartoffelschichten. Nach dem Backen muss das Gratin zunächst abkühlen, um es anschließend in gleich große Stücke zu portionieren. Vor dem Servieren werden die Schnitten mit feinem Allgäuer Bergkäse g. U. belegt und in Salzeibutter gebraten.

Das Ergebnis sieht super aus und schmeckt köstlich. Hier unser vegetarisches Rezept für „**Gebratene Kartoffelgratin Schnitten mit Allgäuer Bergkäse g. U.**“:

Zutaten

Für 4-6 Personen:

- 1,5 kg geschälte Kartoffeln, festkochend
- 300 ml kräftige Brühe
- 25 g Trüffelbutter
- 1/4 TL Muskatnuss, gemahlen
- 3 EL Butterschmalz
- 6-8 Salbeiblätter
- 200 g Allgäuer Bergkäse g. U., in 0,5 cm Scheiben geschnitten

Zubereitung

Die Brühe erwärmen und die Trüffelbutter darin schmelzen. Nochmal kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben hobeln (ca. 1 mm).

Eine schmale, längliche Kastenform mit Backpapier auskleiden.

Jeweils eine Lage Kartoffelscheiben übereinanderlappend auslegen, mit 5-6 EL Brühe beträufeln, dann die nächste Kartoffelschicht darüber legen.

So weiter verfahren, bis alles aufgebraucht ist.

Die Form im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft), ca. 1 Stunde goldbraun backen.

Form herausnehmen, mit einer zweiten Form beschwert komplett abkühlen lassen.

Zum Servieren in Stücke schneiden und in reichlich Butterschmalz mit Salbeiblättern beidseitig knusprig braten. In der letzten Minute auf jede Kartoffelschicht ein Stück Käse legen, Pfannendeckel auflegen und schmelzen lassen.

Tipp: Dazu passt ein Salat, Kräuterquark und wer möchte, ein gutes Steak.