

# Rezept Kartoffelgratin – Dauphiné

## Zutaten:

800 g geschälte Kartoffeln

0,3 l Vollmilch

0,2 l Crème Fraîche

40 g feingeriebener Emmentaler, Greyerzer, Comté oder Bergkäse

40 g Butterflöckchen

frischgeriebene Muskatnuss

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Kochbrühe zum Blanchieren der Kartoffeln

1,5 l Vollmilch

1 l Wasser

Salz

## Zubereitung:

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Den Hartkäse reiben.

Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat einmal aufwallen lassen.

Für die Kochbrühe, Milch, Wasser und Salz aufsetzen.

Die geschälten Kartoffeln mit dem Gemüsehobel in 3 mm Scheibchen hobeln.

Die Kartoffelscheibchen in Wasser geben, damit die Stärke

entfernt werden kann und abgießen.

Die Kartoffelscheibchen in die Kochbrühe geben, aufwallen lassen und max. 1 min kochen lassen.

Abgießen und abtropfen lassen.

Die Kartoffeln portionsweise in Lagen verteilen, abgeschlossen mit Hartkäse, Salz, Pfeffer und Sahne.

Nach der letzten Lage die Milch zugeben.

Dann den Auflauf mit Butterflöckchen belegen.

Mit Alufolie abdecken und ca. 90 Minuten backen.

Die letzten Minuten ohne Alufolie backen (für eine Färbung der Oberfläche).

[Zurück zu den Französischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Gemüse-und Beilagenrezepten](#)