Internationale Kochabende
Französisch mit Simone Kupferle

Gratin dauphinois (Kartoffelgratin) – für 4 Personen

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
3 Eier
250 ml Milch
Salz und Pfeffer Mühle
1 Prise Muskat

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Knoblauch schälen, halbieren und eine feuerfeste Form damit ausreiben. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig darin schichten. Die Eier schlagen mit Creme fraiche und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer und Muskat
würzen, über die Kartoffelscheiben gießen und ¼ Std. im vorgeheizten Backofen backen (ca. 200 °)

leichte Variante

1 kg Kartoffeln
200g Schlagsahne
250 ml. Gemüsebrühe (warm)
1 Knoblauchzehe

Kartoffeln schälen siehe oben. Kartoffeln halbieren und die halben Kartoffeln in Fächer schneiden und in die Form geben. Sahne und Gemüsebrühe mischen und über die Kartoffeln gießen.
Im Backofen bei 200° ca. ¾ Std. backen

Andere Variante: Pommes boulangére

Den Sud aus 250 ml trockenem Weißwein und 250 ml Kalbsfond herstellen und unter die Kartoffeln geben. Noch 1 – 2 geschnittene Schalotten dazugeben.