

Kochen mit **ANIXE**

Original Kartoffelgratin

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins Servings: 4

- 1** Kartoffeln gründlich waschen (damit sie nach dem Schälen nicht mehr gewaschen werden müssen), anschließend schälen.
- 2** Entweder mit der Mandoline oder einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben sollten idealerweise fast durchscheinend sein.
- 3** Kartoffeln, Sahne, Milch und Gewürze in einen Topf geben und zum Köcheln bringen.
- 4** Mit einem Holzlöffel kontinuierlich oder zumindest alle 1-2 Minuten behutsam umrühren, um Stärke zu lösen.
- 5** Die Mischung sollte etwa eine halbe Stunde auf dem Herd bleiben und ist fertig, wenn die Flüssigkeit sichtbar sämig bis cremig ist und beim Erkalten am Löffel eine cremige Schicht hinterlässt.
- 6** Eine ofentaugliche Gratinform mit der Knoblauchzehe ausreiben und anschließend mit Butter großzügig fetten.
- 7** Kartoffeln und Milch-Sahne-Creme noch einmal abschmecken, anschließend in die Form transferieren und gleichmäßig erteilen. Ein paar Butterflocken auf der Oberfläche verteilen.
- 8** Für etwa 1 Stunde in den auf 150° Ober-Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben. Das Gratin sollte am Ende leicht golden sein und die Milch-Sahne-Mischung sichtbar cremig.
- 9** Das Gratin noch für 2 Minuten unter den Ofengrill platzieren und sofort servieren.

Zutaten

1kg Kartoffeln
400ml Sahne
400ml Milch
eine Knoblauchzehe
etwas Butter für die Form und Kruste

Salz
Pfeffer
Muskat (frisch)



Kochen mit **ANIXE**



Kartoffelgratin mit Crème fraîche

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1** Den Ofen auf 160°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Gratinform mit Butter ausstreichen.
- 2** Den Knoblauch schälen, halbieren mit den Schnittflächen die Form ausreiben.
- 3** Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Gleichmäßig in der Form verteilen.
- 4** Die Milch mit der Crème double, den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen.
- 5** Über die Kartoffelscheiben gießen und im Ofen 60-70 Minuten goldbraun backen, davon die letzten 10 Minuten mit dem Gruyère Käse bestreuen und gratinieren.

Zutaten

eine	Knoblauchzehe	75g	Gruyère (gerieben)
1kg	Kartoffeln		Salz
500ml	Milch		Pfeffer
100g	Crème fraîche		Muskat (frisch)
zwei	Eier		Petersilienblätter