

Gratinkartoffeln:

Auflaufform ausbuttern.

Zwiebel in sehr kleine Würfeln schneiden und in Form verteilen.

Große Kartoffeln verwenden.

Diese erst „eckig“ schneiden, dann gern in dicke Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben in Form setzen, Salz, Pfeffer und Muskat dazu.

Mit Sahne aufgießen, dann in Ofen geben, ohne Käse backen.

bei 160 ° Umluftbetrieb.

Kartoffeln mit Messer testen, ob weich (vermutlich ca. 25 Minuten).

Sahne sollte fast vollständig verkocht sein.

Form auf Gitterrost geben, nicht auf Backblech.

Effekt: Form wird gleichmäßiger warm.

Wird Kartoffel-Käse-Gratin gewünscht:

Nicht Käse auf Bratgut streuen kurz vor Fertigstellung. Effekt wäre: Käse wird zu dunkel.

Also: Käse mit etwas Sahne anrühren, dann drüber geben:

Effekt: Sahne fängt an zu kochen, Käse schmilzt und wird braun ohne zu verbrennen.

Wenn ein leichter Knoblauchgeschmack gewünscht wird:

Eine ungeschälte Knoblauchzehe aufschneiden und damit die gebutterte Form ausreiben, ehe die Zwiebelchen reinkommen.

Wird intensiverer Knoblauchgeschmack gewünscht, Knoblauchpaste verwenden.

Knoblauchpaste herstellen:

Knoblauch in Scheiben schneiden, ein klein wenig Salz drüber, etwas ziehen lassen, platt drücken und auf gewünschte Größe zurechtschneiden.

Zwiebeln:

Je kleiner sie sind, umso intensiver der Geschmack.