

Gratin dauphinois von moserliv

Mengen für 10 Personen

Gratin: Kartoffel und Milch-Rahm Gemisch in Pfanne leicht köcheln bis es zu Binden beginnt (ca. 10 min.) in die Gratinform geben und im Ofen fertig backen

Backen: 50 Minuten in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens

Braten: Bratzeit 60-80 min

Bratengarnitur: Karotten und Zwiebeln

Quelle: Betty Bossi

Gewürze: Rosmarin

3.0 EL Butter	Form einfetten
2.3 kg Kartoffeln mehligkochend	
1.0 Liter Milch	
7.5 dl Vollrahm	
1.0 g Salz	3 TI Salz für 29 P.
1.3 kg Hackbraten	Schweinebraten
1.0 g Rosmarin	
50 g Bratbutter	
1.0 Stück Zwiebeln	Bratengarnitur
2.0 Stück Rüebl	Bratengarnitur
2.0 Stück Lorbeerblatt	Bratengarnitur
2.0 Stück Nelken	Bratengarnitur
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Braten ablöschen
1.0 Stück Auberginen	Vegi, Braten in Pfanne
1.7 kg Rüebl	als Gemüse