Kartoffelgratin (Variante Tyra) von murmillo

Mengen für 10 Personen

Quelle: aus dem Handgelenk von Tyra

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Grantinform

2.5 kg Kartoffeln mehligkochend	In Scheiben schneiden
1.0 Liter Milch	
5.0 dl Halbrahm	Mit Salz und Pfeffer vermischen und über Kartoffel geben.
1.0 kg Fleischkäse	Kann gut mit dem Gratin zusammen in den Ofen geschoben werden. Hat beides etwa ähnlich lange.
300 g Senf	Für auf den Tisch. Die einen mögen Senf zum Fleischkäse.

Backzeit: ca. 50-60min - Achtung. Kann sich bei grösseren Mengen erhöhen.

1. Kartoffeln in Backform geben.

2. Salz und Pfeffer über Kartoffeln streuen.

3. Milch und Rahm in Form giessen.

4. Form in Untere Ofenhälfte bei 180-200°C Backen. Der Fleischkäse kann zeitgleich mit dem Gratin in den Ofen.

Tipp:
Man kann mit der Temperatur ein wenig spielen (Start höher (z.B. 220°C) und gegen den Schluss tiefer (100°C). Dadurch kann man die Backzeit auf andere Küchentätigkeiten anpassen.