

Gebratene Kartoffelgratin Schnitten mit Allgäuer Bergkäse g. U.



Zutaten:

Für 4-6 Personen:

- 1,5 kg geschälte Kartoffeln, festkochend
- 300 ml kräftige Brühe
- 25 g Trüffelbutter
- 1/4 TL Muskatnuss, gemahlen
- 3 EL Butterschmalz
- 6-8 Salbeiblätter
- 200 g Allgäuer Bergkäse g. U., in 0,5 cm Scheiben geschnitten



Zubereitung

Die Brühe erwärmen und die Trüffelbutter darin schmelzen. Nochmal kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben hobeln (ca. 1 mm).

Eine schmale, längliche Kastenform mit Backpapier auskleiden.

Jeweils eine Lage Kartoffelscheiben übereinanderlappend auslegen, mit 5-6 EL Brühe beträufeln, dann die nächste Kartoffelschicht darüber legen.

So weiter verfahren, bis alles aufgebraucht ist.

Die Form im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft), ca. 1 Stunde goldbraun backen.

Form herausnehmen, mit einer zweiten Form beschwert komplett abkühlen lassen.

Zum Servieren in Stücke schneiden und in reichlich Butterschmalz mit Salbeiblättern beidseitig knusprig braten. In der letzten Minute auf jede Kartoffelschnitte ein Stück Käse legen, Pfannendeckel auflegen und schmelzen lassen.

Tipp: Dazu passt ein Salat, Kräuterquark und wer möchte, ein gutes Steak.