

# Kartoffel-Gratin

## Für 4-6 Personen

600 g feste Kartoffeln	100 g Zwiebeln	4 El Öl
4 Lorbeerblätter	125 ml Fleischbrühe	200 ml Schlagsahne
100 ml Milch	Salz, Pfeffer, Muskat	

Kartoffeln schälen, in sehr dünne, evtl. halbe Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebeln fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Lorbeer darin bei mittlerer Hitze 2 Min. dünsten. Brühe zugießen und stark einkochen. Kartoffeln, Sahne und Milch zugeben und offen bei mittlerer Hitze 30 Min. kochen, dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Unter dem heißen Backofengrill in 5-6 Min. knusprig und goldbraun gratinieren. Sofort servieren.

Tim Mälzer am 16. 10. 2010