

KARTOFFELGRATIN MIT ZOPFMUSTER



Mein Kartoffelgratin ist cremig, würzig und nicht zu sahnig. Oft werden Kartoffelgratins mit zu viel Soße hergestellt, schmecken daher oftmals zu schwer. Mein Gratin ist optimal gewürzt und sieht optisch sooooo schön aus, da ich aus Teig ein Zopfmuster darauf dekoriert habe. Es kann auch wunderbar vegan zubereitet werden, wenn die Milchprodukte durch Pflanzenmilch ausgetauscht werden.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kochzeit
10 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 36 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor.

KARTOFFELGRATIN

Die Kartoffelgratinmenge passt in 4 Emaille-Pfannen, sodass 4 große Portionen entstehen. Oder es passt auch perfekt in ein 36er Emaille-Blech. Erwärme die Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze. Schäle die Zwiebeln und Knoblauchzehen und hacke sie in feine Würfel. Brate sie in der Butter etwa 5-6 Minuten an. Hoble in der Zwischenzeit die Kartoffeln fein. Verrühre sie mit dem Wasser, der Milch und Sahne und lasse sie in einem großen Topf auf dem Herd kurz aufkochen. Stelle den Herd auf niedrige Stufe und lass die Kartoffeln etwa 10 Minuten köcheln. Vermenge sie mit der Butter-Zwiebelmasse und verteile diese in einem runden Emailleblech. Würze alles mit Salz, Pfeffer und Muskat. Reibe den Käse dazu. Lege die Rosmarinzweige hinein und backe das Kartoffelgratin im Ofen bei 200°C O/U für 25 Minuten. Bereite in der Zwischenzeit das Zopfmuster zu.



Tipp für eine schöne Optik: Lege nach dem Hobeln der Kartoffeln einige Scheiben für die Dekoration weg. Fülle das Kartoffelgratin ins Blech, streiche es glatt und lege die zurückgelegten Kartoffelscheiben fächerartig, flächendeckend darüber.

TEIG

Verrühre alle Zutaten und verknete sie zu einem geschmeidigen Teig. Lasse den Teig 5-10 Minuten ruhen. Rolle ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus, schneide ihn in 5 mm Streifen und flechte jeweils 3 Streifen zu einem Zopf zusammen. Rolle den restlichen Teig aus und stich Blätter oder Blüten aus. Bestreiche die Zöpfe und Blätter mit dem Eigelb und lege sie dann auf das vorgebackene Kartoffelgratin. Backe es im Ofen bei 200°C O/U für weitere 10-15 Minuten fertig. Serviere es warm. Auch am nächsten Tag aufgewärmt schmeckt es super. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KARTOFFELGRATIN:

- 40 g** Butter
- 3** rote Zwiebeln
- 2** Knoblauchzehen
- 2 kg** Kartoffeln (geschält)
- 400 g** Wasser
- 400 g** Milch
- 200 g** Sahne
- 2.5 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1 Pr.** Muskatnuss
- 200 g** Kashkaval Käse
- 3** Rosmarin

TEIG:

- 125 g** Wasser
- ½ TL** Salz
- 225 g** Mehl
- 1.5 EL** Olivenöl

ZUM BESTREICHEN:

- 1** Eigelb