

KARTOFFELGRATIN VOM GRILL „SCHWEIZER ART“

4 Personen



GRILLZEIT:

35–45 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180–200 °C

KERNTEMPERATUR:

93 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

750 g Kartoffeln (festkochend), 20 g Butter, 5 g Knoblauch (fein gewürfelt),
100 g Emmentaler (mild), 50 ml Milch (Vollmilch), 200 ml Sahne (30 %),
Salz, Pfeffer, Muskat

VORBEREITUNG:

- Eine passende Auflaufform mit Butter einfetten und den Knoblauch darin verteilen.
- Den Käse fein reiben.
- Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 mm dünne Scheiben hobeln.
- Die Kartoffelscheiben in der Auflaufform schichten.
- Milch, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat gründlich vermischen und über den Kartoffeln verteilen.
- Zum Schluss den Käse darüber verteilen.
- Den Grill für INDIREKTE HITZE mit 180–200 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG:

- Die Auflaufform auf die INDIREKTE ZONE des Grills stellen und den Deckel schließen.
- Sobald das Kartoffelgratin gar und goldbraun ist, vom Grill nehmen und in der Auflaufform servieren.

