

[KARTOFFELGRATIN]

Zutaten

- ✦ [für 4 Personen]
- ✦ 500 g Kartoffeln
- ✦ 250g Sahne
- ✦ 250g Ahrntaler Graukäse
- ✦ 1 Stange Lauch
- ✦ Salz

Zubereitung

- 1_ Schneide die Kartoffeln in dünne Scheiben. Am besten geht das mit einem Hobel.
- 2_ Schneide den Lauch in Scheiben.
- 3_ Bereite 24 Briketts vor. 14 davon kommen auf den Deckel, 10 unter den Dutch Oven.
- 4_ Schichte im Dutch Oven zuerst Lauch, dann Kartoffeln, Graukäse bis voll ist. Giese immer wieder etwas sein dazu und salzen.
- 5_ Schliesse den Deckel, stelle den Dutch Oven auf die Brikett und gib die restlichen Briketts auf den Deckel.

Tipp: Dutch Oven Füllmengen und Briketts

DUTCH OVEN	FÜLLMENGE	160-180 °C	200-225 °C
ft 3	1,8l	8 (5 oben / 3 unten)	14 (9 / 5)
ft 6	6,1l	24 (14 / 10)	30 (20 / 10)
ft 9	8,0l	24 (15 / 9)	30 (21 / 9)
ft 12	11,5l	28 (17 / 11)	38 (25 / 13)

Quelle:



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:
0 Stunde 10 Minuten

Zubereitung:
1 Stunden 0 Minuten

Schwierigkeit:
Leicht

Methode:
Dutch Oven