

GRATIN DAUPHINOIS

Rezeptanweisung in Bildern

→ Tiptopf S. 222



Impressum

Inhalt, Konzeption, Gestaltung
Nicole Möschler, Bildweiser, Ersigen

Fotografie
Andrea Wullimann, Lichtartfotografie, Selzach

Beratung Ernährungspraxis
Kathrine Balsiger, Belpberg

Herausgeber
swisspatat, Bern

1. Auflage 2018

swisspatat | Postfach | 3001 Bern
info@swisspatat.ch
www.kartoffel.ch

Dank
Dank gebührt der Schulverlag plus AG Bern
für die Abbildungsrechte der neun Rezepte
aus dem Lehrmittel Tiptopf.

Bildweiser ▶

KARTOFFEL.CH

Schweiz. Natürlich.



222

Kartoffeln

Gratin dauphinois

im Ofen gebacken

1/2	1–2 Knoblauchzehen	① Starte mit dem MEP ② schälen, halbieren, Gratinform ausreiben → Tipp: Knoblauchzehe kleinschneiden und mitbacken
200 g	800 g Kartoffeln Kochtyp «Mehligkochend» im blauen Beutel	③ waschen, schälen, abspülen, in feine Scheiben schneiden oder hobeln In Gratinform geben ④ MEP: Jetzt hast du alles parat
1 dl 1/2–1 dl wenig wenig	4 dl Milch 2–3 dl Rahm 1/2–1 KL Salz wenig Pfeffer, Muskat	⑤ Guss zubereiten ⑥ evtl. aufkochen, darübergiessen, so dass die Kartoffeln bedeckt sind ⑦ Backen Untere Ofenhälfte 180–200 °C Kleine Menge 30–40 Min. Grosse Menge 50–60 Min. ⑧ ...und servieren

Tipp • 50 g geriebenen Greyerzer mit den Kartoffelscheiben einfüllen

Bilder • Für die Arbeitsschritte ①–⑧ findest du Bilder als Hilfestellungen.

Rezept Gratin dauphinois. In: Affolter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht (S. 222). Bern: Schulverlag.



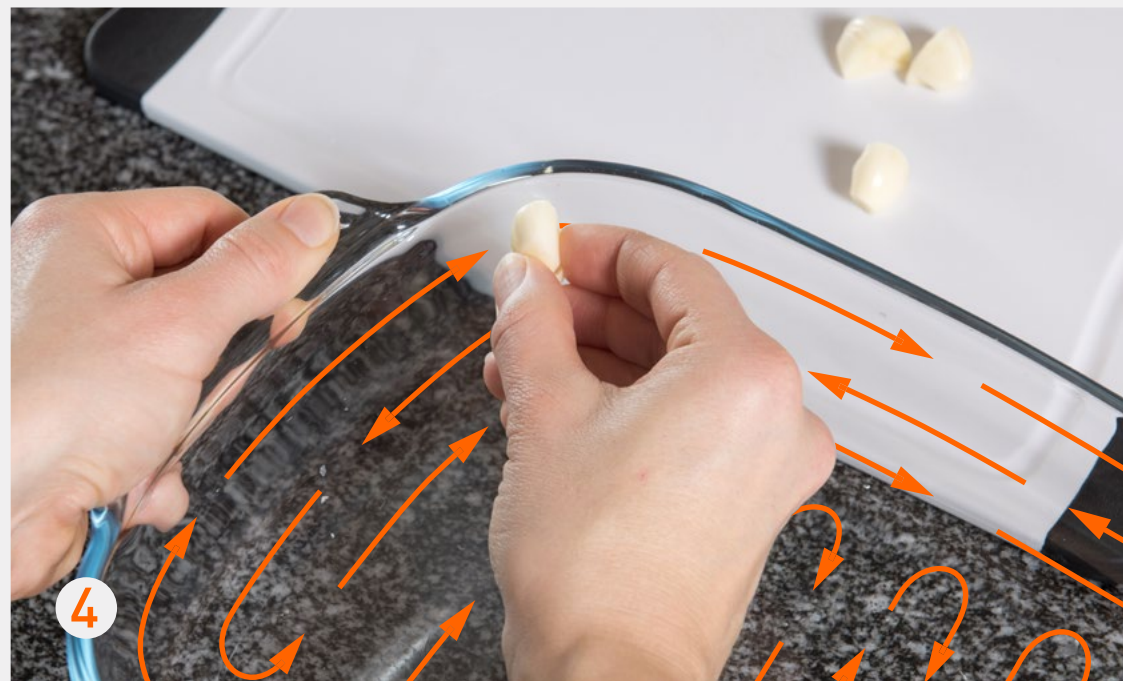
01 | 08 Gratin dauphinois Tiptopf S. 222

MEP Gratin dauphinois – alles, was du brauchst

[< zurück zur Startseite](#)

Kochtyp: Mehligkochend

KARTOFFEL.CH



02|08 Gratin dauphinois Tiptopf S.222

Knoblauchzehe schälen, halbieren, Gratinform ausreiben

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



03 | 08 Gratin dauphinois Tiptopf S. 222

Waschen, schälen, abspülen, in feine Scheiben schneiden

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



04 | 08 Gratin dauphinois Tiptopf S. 222

MEP Gratin dauphinois – jetzt geht es los

[< zurück zur Startseite](#)

Kochtyp: Mehligkochend

KARTOFFEL.CH



05 | 08 Gratin dauphinois Tiptopf S. 222

Flüssigkeiten abmessen, würzen und verrühren

[< zurück zur Startseite](#)



06 | 08 Gratin dauphinois Tiptopf S. 222

Guss darübergiessen, so dass die Kartoffeln bedeckt sind

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



180–200 °C
50–60 Min.

07 | 08 Gratin dauphinois Tiptopf S. 222

Backen, untere Ofenhälfte

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH



08 | 08 Gratin dauphinois Tiptopf S. 222

Jetzt kannst du servieren

[< zurück zur Startseite](#)

KARTOFFEL.CH