



Kartoffelgratin mit Ragout

Der Kartoffelgratin eignet sich bestens zur Verwertung von Resten eines saucenreichen Ragouts, z.B. nach dem Rezept "Rindsragout überbacken". Es ist mit Zugabe von Käse zubereitet, was sehr gut zum Kartoffelgratin passt. Die Kartoffeln werden vorab in Rahm und Milch vorgegart, wodurch Gratin schön sämig wird.

Ein ähnliches Rezept ist der Shepherd's Pie der irischen und britischen Küche, der jedoch mit Kartoffelstock und Hackfleisch zubereitet wird.

Zutaten (pro Portion)

250g	Kartoffeln festkochend
8cl	Milch
5cl	Vollrahm
1	Knoblauchzehe gepresst
1/2Tl	Thymian getrocknet
	Muskatnuss
1/3Tl	Salz
25g	Halbhartkäse gerieben
100g	Ragout gekocht mit Sauce

Zubereitung

Kartoffeln schälen und zu 3-4mm dicken Scheiben schneiden. Milch und Rahm zusammen mit den Gewürzen und dem Knoblauch aufkochen. Kartoffelscheiben zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen bis sie knapp gar sind, dabei ab und zu wenden.

Ragout ev. etwas kleiner schneiden, die Fleischwürfel sollten nur ca. 1cm gross sein. Ragout aufwärmen, damit die Sauce flüssig wird, ev. 1 Schluck Wasser zugeben.

Eine Gratinform ausbuttern und das Ragout einfüllen. Kartoffeln darauf verteilen und mit Käse bestreuen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten überbacken.







