

Rezept

Ungarisches Kartoffelgratin

Ein Rezept von Ungarisches Kartoffelgratin, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln	2 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	75 g Butter
1 EL edelsüßes Paprikapulver Salz	200 g stückige Tomaten (aus der Dose) Pfeffer
3 Zweige Thymian	250 ml Geflügelbrühe
2 Lorbeerblätter	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden oder mit dem Gemüsehobel hobeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Eine Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) einfetten. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. 50 g Butter in einem breiten Topf zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Das Paprikapulver darüberstreuen und kurz mitdünsten. Tomaten, Brühe und Kartoffelscheiben dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen.
3. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen grob hacken. Die Kartoffelmischung in die Form geben. Den Thymian darüberstreuen, die Lorbeerblätter obenauf legen. Die restliche Butter in Stückchen darauf verteilen.
4. Das Gratin im Backofen (unten, Umluft 160°) ca. 1 Std. backen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter entfernen.