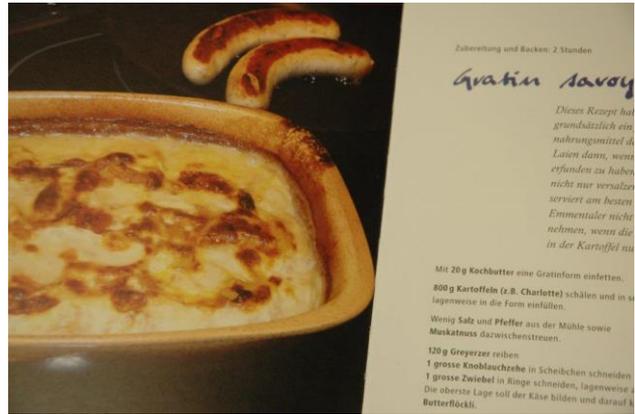


Cuisine



POLITIQUE

Kochen mit Oswald Sigg



GRATIN SAVOYARD

Mit **20 g Kochbutter**

800 g Kartoffeln (z.B. Charlotte)

Wenig **Salz und Pfeffer** aus der Mühle

Muskatnuss

120 g Greyerzer

1 grosse Knoblauchzehe

1 grosse Zwiebel

Butterflöckli

5 dl Bouillon

1,8 dl Saucen-Halbrahm (25% Fettgehalt) darüber giessen.

eine Gratinform einfetten

schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden, lagenweise in die Form einfüllen.

sowie dazwischen streuen.

reiben

in Scheiben schneiden

in Ringe schneiden, lagenweise auf die Kartoffeln verteilen. Die oberste Lage soll der Käse bilden und darauf kommen noch ein paar

und

90 Minuten im Ofen bei 180 Grad backen, die letzten 30 Minuten allein mit Oberhitze.

Sofort servieren und dabei die Handschuhe nicht vergessen.