



www.timskitchen.de

## Kartoffelgratin aus dem Smoker

### Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

1000	g	vorw. festkochende Kartoffeln (geschält)
2	Stück	Knoblauchzehen
50	g	Butter
350	ml	Sahne
25	g	Meersalz
½	TL	Muskatnuss



Zubereitungszeit ca.: 4 Stunden

### Zubereitung:

#### Edelstahl Reine 32 x 23cm

Zu Beginn die Kartoffeln schälen und gründlich waschen, dann mit der Küchenmaschine oder einem Hobel in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und mit einer Knoblauchpresse zu den Kartoffelscheiben pressen, das Meersalz und die Muskatnuss dazu geben. Alles gut und gleichmäßig miteinander vermischen.

Die Auflaufform mit der Hälfte der Butter einreiben und die Kartoffelscheiben gleichmäßig darin verteilen.

Gibt nun die Sahne über die Kartoffeln und verteilt die restliche Butter in Flöckchen auf dem Gratin. Deckt die Reine mit Alufolie ab und stellt sie bei 110°C für 3 Stunden in den Smoker. Nach Ablauf der drei Stunden, entfernt die Alufolie und lasst das Gratin für weitere 30 Minuten im Smoker.

Anschließend solltet ihr mit einem Zahnstocher leicht durch das Gratin stechen können. Ist es noch hart in der Mitte, lasst es für weitere 15 Minuten im Smoker.

Wenn das Gratin gar ist, nehmt es aus dem Smoker und lasst es noch fünf Minuten ruhen, dann könnt ihr es servieren.