

## Kochen

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 10.02.2026

### Kartoffelgratin mit Soße Mornay

Für 4 Personen

#### Zutaten

1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend, möglichst gleich groß  
 etwas Salz  
 40 g Butter  
 40 g Mehl  
 250 ml Gemüsebrühe, ca.  
 250 ml Milch oder Sahne, ca.  
 etwas Pfeffer  
 etwas Muskatnuss  
 1 Eigelb, Größe M  
 60 g Bergkäse, Gouda oder Greyerzer, fein gerieben  
 Außerdem  
 0,5 Bund Petersilie

#### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, abbrausen und in dünne Scheiben hobeln. ca. 8 Minuten in Salzwasser vorgaren.
2. Kartoffeln in Salzwasser ca. 1-2 Minuten vorgaren, abgießen und die Scheiben auf einem Küchentuch auslegen und etwas trocken tupfen.
3. **Für die Soße** Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl zugeben und mindestens 5 Minuten unter Rühren andünsten, ohne das Butter und Mehl, Farbe annehmen. Die Butter-Mehl-Masse sollte leicht pastenartig sein.
4. Brühe und Milch (bis auf ca. 50 ml), nach und nach untermischen und bei sanfter Hitze ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Nur so viel Flüssigkeit zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, möglichst gleich dünn, damit die Kartoffeln gleichmäßig garen.
6. Kartoffeln in eine Auflaufform oder mehrere kleine Formen fächerartig einschichten.
7. Die übrige Milch (ca. 50 ml) mit Eigelb und 2/3 Käse verrühren. Die Käse-Milch-Mischung unter die Béchamelsoße rühren und erhitzen. Die Soße sollte nicht stark kochen.
8. Soße über die Kartoffeln gießen, mit dem übrigen Käse bestreuen. Im Backofen, auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 20-30 Minuten backen.
9. Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden.
10. Kartoffelgratin aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

**Das Video zum Rezept finden Sie hier:**

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-blumenkohl-in-bechamelsosse-und-ueberbackene-kartoffeln-mit-mornaysosse-100.html>

**Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.**