

Kartoffelgratin wie in Frankreich: cremiger Klassiker aus dem Ofen

Mit wenigen Zutaten zum goldbraunen Gratin Dauphinois



*Goldbraun überbacken:
Kartoffelgratin frisch aus dem
Ofen. Bildnachweis: KMG/die-
kartoffel.de (bei Verwendung
bitte angeben)*

Berlin, 8. September 2026. Goldbraun überbacken, außen leicht knusprig und innen wunderbar cremig: Kartoffelgratin gehört zu den beliebtesten Klassikern der französischen Küche. Besonders bekannt ist das Gratin Dauphinois aus der Region Dauphiné, das mit wenigen Zutaten auskommt und gerade deshalb bis heute begeistert. Wie sich der französische Ofenklassiker auch zuhause einfach zubereiten lässt, erklärt die Kartoffel-Marketing GmbH.

Vom einfachen Gericht zur französischen Traditionsspeise

Die Wurzeln des Kartoffelgratins liegen in der Region Dauphiné im Südosten Frankreichs, einer Gegend, die für ihre bodenständige und zugleich raffinierte Küche bekannt ist. Einer Überlieferung zufolge war es ein Leutnant, der für städtische Mitarbeiter ein einfaches Gericht aus dünn geschnittenen Kartoffeln, die in Milch langsam gegart wurden, zubereitete. Diese ursprünglich schlichte Speise war sättigend und kostengünstig – und damit besonders für breite Bevölkerungsschichten attraktiv.

Mit der Zeit wurde das Rezept verfeinert, etwa durch die Zugabe von Sahne, Knoblauch oder Muskatnuss. So entwickelte sich aus einem einfachen Alltagsgericht das heute bekannte „Gratin Dauphinois“, das als kulinarisches Aushängeschild der Region gilt. Trotz seiner Weiterentwicklung ist der ursprüngliche Charakter des Gerichts erhalten geblieben: wenige Zutaten, unkomplizierte Zubereitung und der volle Geschmack der Kartoffel.

Warum das Gratin Dauphinois bis heute so beliebt ist

Die Zubereitung selbst ist denkbar einfach: Kartoffeln werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und in eine Auflaufform geschichtet. Anschließend werden sie mit Milch oder Sahne übergossen, gewürzt und im Ofen gegart, bis sie weich sind und eine goldene Kruste entsteht. Gerade diese Einfachheit macht den besonderen Reiz des Gerichts aus.

Das Gratin Dauphinois überzeugt nicht nur geschmacklich, sondern bringt auch insbesondere durch die Hauptzutat Kartoffel einen Vorteil für die Ernährung. Kartoffeln liefern unter anderem Kalium und Vitamin C und sind eine vielseitige Grundlage für zahlreiche Gerichte. In Kombination mit Milch und Sahne entsteht ein cremiges Wohlfühlgericht, das sich ideal für die gemeinsame Herbstküche eignet.

Ob als Beilage zu Fleisch, Fisch oder Gemüse oder einfach als Hauptgericht mit einem frischen Salat: Kartoffelgratin lässt sich vielseitig kombinieren. Besonders praktisch: Für den französischen Klassiker braucht es weder ausgefallene Zutaten noch viel Vorbereitung – den Rest erledigt der Ofen.

Presseinformation

Gratin Dauphinois – französisches Kartoffelgratin

Zutatenliste:

800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
300 g Sahne, 30 % Fett
300 ml Milch, 3,5 % Fett
2 Lorbeerblätter
2 Stiele Thymian
1 Knoblauchzehe
Salz
Muskatnuss

Zubereitung:

Sahne und Milch mit Lorbeerblättern, Thymian und der geschälten Knoblauchzehe in einem Topf aufkochen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen und einige Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in möglichst feine Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben in die heiße Sahne-Milch-Mischung geben und unter vorsichtigem Rühren 3-4 Minuten bei niedriger Hitze vorgaren. Lorbeer und Thymian entfernen, die Kartoffelscheiben anschließend in eine Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen.

Etwa 40 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Das Rezept gibt es auch online: [Gratin Dauphinois](#)

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel finden Sie über diese Links:

[Website](#) | [Pressemitteilungen](#) | [Instagram](#) | [Facebook](#)

Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline): 3.524

Keywords: Kartoffeln, Tolle Knolle, Rezeptidee, Rezept-Tipp, Kartoffelgratin, Gratin, Gratin Dauphinois, Frankreich, Kartoffel Rezept, Kartoffelgratin Rezept, Gratin Dauphinois Rezept, französisches Kartoffelgratin, Kartoffelgratin mit Sahne, Kartoffelaufguss, französische Küche, Ofengericht, Herbstrezepte, cremiges Kartoffelgratin

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | presse-kmg@agentur05.de |
0221 925454-817



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank