

Steinpilzgratin „Thomas“

ein herbstliches Gericht, in Wien erfunden und das erste Mal gekocht.

Beim **Gratinieren**, **Überbacken** oder **Überkrusten** bildet sich auf der Oberfläche einer Speise durch starke Oberhitze (Strahlungswärme) eine braune Kruste, wobei sich aus **Kohlenhydraten** und **Eiweiß** Röstaromen entwickeln

Die Collage gibt einen guten Überblick, was einen erwartet.



Zutaten

Steinpilze
Kartoffeln, mehlig
Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Steinpilze werden gesäubert und dann in dünne Scheiben geschnitten.
Die Kartoffeln werden geschält und dann in dünne Scheiben gehobelt.
Die gehobelten Kartoffelscheiben wässern, dann auf einem Tuch trocknen.
Die geschnittenen Steinpilzscheiben unter die Kartoffeln mischen und in ein Backblech auf Backpapier legen, buttern, würzen und dann bei 175 Grad 40 Minuten backen. Bräunungsgrad beobachten.

Ein Rezept von Hannelore und Peter Thomas aus Wedel und Wien