

In den 60er/70er Jahren verbrachten wir einige Male Familienferien in Lutry am Genfersee. Dort lernten wir den Gratin Vaudois kennen. Das Gericht ist beliebt und ergibt, zusammen mit Salat, eine nahrhafte (Vegi)mahlzeit. Im Waadtland serviert man dazu Saucisson oder heissen Beinschinken.



Gratin Vaudois

1 kg mehligkochende Kartoffeln schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden
1 bis 2 gehackte Schalotten (oder eine mittelgroße Zwiebel)
200 g Greyerzer
2 dl Bouillon
2 dl Weisswein
wenig Salz, Pfeffer, Muskat
2 dl Rahm

Die geschnittenen Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser 3-4 Min überwellen.
Die Schalotten in wenig Butter kurz dämpfen.

Kartoffeln, Schalotten und Greyerzer schichtweise in eine gebutterte Gratinform füllen,
3 Schichten, zuoberst Käse, jede Schicht würzen, evtl. mit Butterflocken belegen.

Wein und Bouillon darüber giessen.

Im 220 g vorgeheizten Ofen 30 Minuten überbacken, nach dieser Zeit den Rahm
darübergiessen und nochmals ca. 10 - 15 Min gratinieren.

Das Gericht ging in den letzten Jahren etwas vergessen, doch als kürzlich (coronabedingt)
meine Tochter nach langem zu Besuch kam, wünschte sie sich ein nostalgisches Festessen
mit einem Gratin Vaudois.

Ich wünsche viel Erfolg!
Dorothea Berger