

Bernd Schwerdt

Janssons Versuchung

8-10 mittelgrosse Kartoffeln
3 Zwiebeln
1 Dose Anschovisfilets (125g), die Lake nicht wegschütten!
200 ml Schlagsahne und 100 ml Vollmilch
2 EL Semmelbrösel
1 EL Margarine

Den Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in feine Stifte schneiden.

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in wenig Fett glasig andünsten:

Jeweils eine Lage Kartoffeln, Zwiebeln und Anschovis in eine ofenfeste Form geben.

Die erste und die letzte Lage soll aus Kartoffeln bestehen.

Jetzt jeweils die Hälfte der Sahne und Milch verrühren, die Lake der Anschovis hinzugeben und über die geschichteten Kartoffeln geben.

Etwas Semmelbrösel und Butterflocken oben drauf und dann in den Ofen für circa 45 Minuten.

Gelegentlich mit der restlichen Milch und Sahne nachfüllen

Die Kartoffeln sollen weich sein und der Gratin (Gratäng auf schwedisch!!) soll leicht gebräunt sein.

Dazu bedarf es nun zwingend, und das wird mir jeder Schwede gern bestätigen, Bier und Schnaps nicht nur in handelsüblichen Mengen!!

Guten Appetit!

på svenska
Janssons Frestelse

8-10 medelstora potatis
3 gula lökar
1 burk ansjovisfileer (125g)
2 dl grädde + mjölk
2 msk ströbröd
1 msk margarin

sätt ugnen på 225 grad, skölj, skala och skär potatisen i fina strimlor (med matberedarens grövre strimmeltillsats).

skala, dela och skär löken i skivor. fräs löken i lite fett.

varva potatis, lök och ansjovis i en smord, ugsäker form.

första och sista varvet ska vara potatis.

håll över hälften av grädden blandad med mjölk och ansjovissädet, så att det

står jämt med potatisen. strö över ströbrödet. Lagg på smörflingor och gradda i

nedre delen av ugnen i cirka 45 minuter tills potatisen är mjuk och gratängen har fått färg. späd med ytterligare grädde om det behövs.

Smaklig måltid.