Süsskartoffelgratin aus dem Dutch oven

Zutaten (6 Portionen)

600 gr Süsskartoffeln	schälen und in dünne Scheiben schneiden.
1 Bund Lauchzwiebeln	in dünne Ringe schneiden.
200 gr Fetakäse	zerbröseln.
Dutch oven mit etwas Butter ausstreichen	danach abwechselnd
Lauchzwiebeln	auf dem Boden verteilen,
Süsskartoffelscheiben und	
Fetakäse	darauf schichten, bis alles verbraucht ist.
200 ml Sahne mit	
100 ml Milch	vermischen und mit
Salz, Pfeffer und Muskatnuss	
Pfeffer und	würzen. Abschließend mit
50 g geriebenem Hartkäse	bestreuen.
Dutch oven mit Deckel	bei 200 Grad Celsius für ca. 45 Minuten bei indirekter Hitze in den geschlossenen Grill stellen. Den Gargrad der Kartoffeln gelegentlich mit einem Holzspieß prüfen. Die letzten 5-10 Minuten oben auf den Deckel ein paar Briketts legen, um den Käse knusprig braun zu bekommen.