



Hauptgang

Kartoffel-Speck-Auflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

150 gr	Speck geräucht, in Würfel
3 Stück	Zwiebeln, gross, schälen und würfeln
750 gr	Kartoffeln, gekochte, schälen und in Scheiben schneiden
2 dl	Sauerrahm (oder Crème fraîche)
150 gr	Käse (Emmentaler), gerieben (kräftige Sorte) Aromat, Salz, sowie Pfeffer aus der Mühle
3 Zweige	Majoran, die Blätter fein hacken (oder 1 TL getrockneten Majoran)
1/2 Bund	Petersilie, die Blätter fein hacken
4 Stück	Eier
150 gr	Salami in Würfel geschnitten

Zubereitung:

Backofen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Speckwürfel
Zwiebelwürfel

Die Speckwürfel in der Bratpfanne geben (ohne Zugabe von Öl oder Butter) und den Speck anrösten. Danach die Hitze etwas reduzieren und einen Esslöffel Bratbutter begeben und die Zwiebeln darin andünsten.

Kartoffeln
Gewürze

Die Kartoffelscheiben hinzugeben und mitbraten. Von Zeit zu Zeit umschichten. Das Ganze mit kräftig Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Guss: Sauerrahm, Emmentaler
Eier, Petersilie

Sauerrahm, Emmentaler zu einem Guss verrühren. Die Eier dazugeben gut umrühren und zuletzt die Petersilie daruntertermischen. Den Guss mit Aromat, Pfeffer abschmecken und den Majoran hinzufügen.

Jetzt die Kartoffel/Speckmischung in drei Lagen in die Gratinform einschichten. Dazwischen die Salamiwürfel verteilen. Den Guss gleichmässig über den Auflauf giessen.

Im vorgeheizten Backofen während 30 Minuten (auf mittlerer Schiene) backen.

Variante:

Der Auflauf kann mit Wirsinggemüse, blanchiert und in Streifen geschnitten komplettiert werden. Ebenso würde Lauch in Rollen geschnitten, vorblanchiert, dazupassen.