



Vorspeise oder Hauptgang

Omeletten gefüllt und gratiniert

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

Für den Omelettenteig:

250 gr Mehl
3.5 dl Milch
3 Stück Eier
1 Prise Salz
2 EL Butter zum Omeletten braten

Für die Füllung:

350 gr Hackfleisch
150 gr Champignons
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl
2 dl Rindsbouillon
Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

1 Stück Zwiebel
2 EL Butter
20 gr Mehl
1.25 dl Rindsbouillon
1,25 dl Milch
150 gr Greyerzer Surchoix
1 Bund Petersilie, glattblättrige
Paprikapulver, edelsüss,
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Etwas Butter für das Ausbuttern der
Gratinform und Butterflöckli

Zubereitung:

Backofen

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen

Omeletten:

Mehl, Eier, Milch und Salz

Das Mehl, mit den Eiern, Milch und Salz verrühren. In einer beschichteten weiten Bratpfanne 1/4 der Butter schmelzen und 1/4 des Omelettenteiges hinzugeben. Wiederholen Sie diesen Vorgang bis Sie 4 Omeletten hergestellt haben. Die Omeletten beidseitig, goldgelb backen und im auf 80 Grad vorgeheizten Backofen, abgedeckt, warm stellen.

Füllung:

Champignons, Frühlingszwiebeln

Die Champignons putzen (nicht waschen) und in Scheiben schneiden, die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Hackfleisch

Das Hackfleisch in heissem Olivenöl anbraten und die Pilze und Frühlingszwiebeln hinzufügen, mitdünsten.

Rindsbouillon

Mit 2 dl Rindsbouillon ablöschen. Etwas einkochen lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Paprika.

Sauce:

Zwiebeln, Butter, Mehl, Rindsbouillon, Milch

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer kleinen Kasserolle die Butter schmelzen lassen und die Zwiebeln glasig dünsten. Das Mehl beifügen und anschwitzen. Rindsbouillon sowie Milch beifügen und ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Greyerzer 2/3 davon

Ca. 2/3 des geriebenen Greyerzers unter die Sauce mischen und darin schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Omeletten

Die Omeletten aus dem Backofen nehmen und den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Füllung (Hackfleischmasse) in die Mitte aller Omeletten gleichmässig verteilen. Alle 4 Seiten jeder Omelette einschlagen (Päckli).

Gratinform, Sauce, Rest Greyerzerkäse

Die Gratinform ausbuttern und die vier Omelettenpäckli hineingeben. Mit der Sauce gleichmässig übergießen, den restlichen Käse darüberstreuen, mit Butterflöckli belegen und ca. 15 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen überbacken. Vor dem Servieren die Petersilie darüberstreuen.