



Nachessen

Deftiger Bauerngratin

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

6 Scheiben Weiss- oder Schwarzbrot, altbacken, zirka 1 cm dick
2 dl Rahm (Sahne)
3 Stück Eier
Salz
Cayennepfeffer
Rosenpaprika (Edelsüss)
300 gr Schinken, gekocht (möglichst einen kräftigen, würzigen Schinken)
300 gr Greyerzer Surchoix oder Tilsiter, gerieben.
Butter für das Ausbuttern der Gratinform
Weisswein (sofern vorhanden)

Zubereitung:

Backofen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen

Guss zubereiten:

Rahm, Eier, Gewürze

Rahm mit den Eier verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer sowie kräftig Rosenpaprika würzen.

Gratinform, Butter

Ein flache, weite Gratinform ausbuttern

Brotscheiben

Die Brotscheiben im vorgeheizten Backofen hellbraun toasten und danach in die Gratinform geben

Weisswein (oder Schnaps: siehe Variante, unten)

Sofern vorhanden: Mit etwas Weisswein beträufeln (nicht ersäufen)

Schinkentranchen

Schinkenscheiben darüber legen

Geriebener Käse

Den geriebenen Käse darüber streuen

Den Guss darüber giessen

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25 Minuten gratinieren

Variante:

- Auf den Schinken eine Scheibe Ananas, oder eine Pfirsichhälfte (aus der Dose) legen
- Das Brot – anstelle des Weissweins – mit einem Schnaps (Kirsch, Calvados, etc.) beträufeln
- Beim Käse: 200 gr Greyerzer und 150 gr Roquefort verwenden (oder 150 gr Greyerzer und 150 gr Appenzeller Surchoix)