



Beilage zu kräftigen Fleischgerichten

Griess mit Käsekruste

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

1 lt	Milch
1 MSP	geriebene Muskatnuss
1 TL	Salz
250 gr	Hartweizengriess
75 gr	Quark, 20 % Fett, abgetropft
3	Eier, getrennt in Eiweisse und Eigelbe
300 gr	Fontinakäse oder Bergkäse, gerieben
	Butter für das Ausfetten der Auflaufform
	Butter für Butterflöckli

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.
Milch, Muskat, Salz	Die Milch in einer Kasserolle zusammen mit dem Muskat und dem Salz zu kochen bringen.
Griess	Griess unter Rühren einrieseln lassen und ständig umrühren. Bei mittlere Hitze unter häufigem Rühren 8 Minuten ausquellen lassen. Abschmecken und eventuell mit etwas Salz nachwürzen.
Quark, Eigelbe	Den Quark mit einem Holzlöffel unterrühren und nach und nach die Eigelbe dazugeben. Immer ein Eigelb vollständig in die Masse einarbeiten, bevor das nächste dazu kommt.
Eiweisse	Die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben.
Gratin- oder Auflaufform	Eine weite ofenfeste Gratinform ausbuttern und die Masse hineingeben. Den geriebenen Käse darüber streuen und das Ganze mit Butterflocken belegen. Im vorgeheizten Backofen – auf mittlerer Schiene – zirka 12 bis 15 Minuten gratinieren. Der Käse darf eine bräunliche Färbung annehmen.