



Hauptgang

Lauch-Schnitzel-Auflauf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

1 kg	Lauch, waschen und in Scheiben schneiden
4 Stück	dünne Schweineschnitzel
100–150 gr	geräucherte Speckwürfel
	Bratbutter oder Olivenöl
	Butter für das Ausbuttern der Gratinform
	Aromat, Salz, Pfeffer
1 dl	Bouillon (Rinds- oder Gemüsebouillon)
150 gr	Greyerzer gerieben
2 dl	Milch
2 dl	Rahm (Sahne)
2 TL	hellen Sossenbinder (z.B. Maizena)
	geriebenen Muskat

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Lauch	Lauch gründlich waschen und in Ringe schneiden
Bratpfanne, Speckwürfel	Die Speckwürfel in einer Pfanne ohne die Zugabe von Butter oder Fett ausbraten, so das er schön knusprig ist. Den Speck herausnehmen und beiseite stellen.
Olivenöl, Schnitzel	Einen Schuss Olivenöl oder etwas Bratbutter in die Pfanne geben und die Schnitzel von beiden Seiten kurz scharf. anbraten, danach pfeffern und salzen und herausnehmen.
Lauch	Lauch nun im Bratfett andünsten und dann 1 dl Bouillon zugiessen und einige Minuten auf kleinem Feuer dünsten und mit Aromat, Pfeffer und Salz würzen.
Butter, Lauch, Schnitzel, Speckwürfel	Eine Gratinform ausbuttern. Hälfte Lauch in die Gratinform geben, dann die Schnitzel darauf legen und den Rest Lauch mit dem Speck darüber verteilen.
Guss	Milch, Rahm, Hälfte des geriebenen Käses, Saucenbinder, Muskat, Salz und Pfeffer gut verrühren und darüber giessen.
Restlicher Käse	Restlichen Käse darüber streuen und bei 180° ca. 30 Minuten. goldbraun überbacken.