

Saucisson au Marc im Gratin

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörer Albert Küttel aus Aadorf)

Zutaten: (4 Pers.)

- 1 grosse Saucisson au Marc
- 700 g mehlig kochende Kartoffeln
- 150 g Lauch
- 3 dl Milch
- 3 dl Rahm
- 1 Ei, verquirlt
- 100 – 150 g Gruyère, frisch gerieben
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung:

Den Ofen auch 180 Grad vorheizen.

Die Saucisson am Vortag zubereiten: Auf kleinem Feuer im Salzwasser etwa 45 Minuten lang ziehen lassen. Auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Saucisson schälen und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Den Lauch waschen und fein schneiden.

Kartoffeln, Lauch und die aufgeschnittene Saucisson lagenweise in eine Gratinform (Fassungsvermögen 2 Liter) geben.

Milch, Rahm und Eier zu einem Guss verrühren und ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Guss über den Gratin giessen und dabei darauf achten, dass alle Zutaten mit Guss bedeckt sind.

Den Gratin für 40 bis 50 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Dann die Ofentemperatur auf 200 /220 Grad erhöhen und den frisch geriebenen Käse und ein paar Butterflöckli über den Gratin geben. Den Gratin in der oberen Hälfte des Ofens nochmals 10 Minuten backen.



Schweizer Radio
und Fernsehen