

Januarloch-Gratin mit Kartoffeln und Wurst

4 Personen

Wurst-Gemüsemasse

1 EL	Rapsöl	in der Bratpfanne erhitzen
3 bis 4	Bauernbratwürste	Wurstfleisch aus dem Darm drücken, in zwei Portionen anbraten, aus der Pfanne nehmen
2 Stk.	Lauch	waschen, rüsten, in feine Ringe schneiden, 3-5 Min. andämpfen, Fleisch wieder zugeben.
1 dl	Weisswein Salz, Pfeffer	zugeben, aufkochen Masse würzen, alles in die gefettete Gratinform geben

Guss

2 dl	Milch	
2.5 dl	Vollrahm	
1-2	Knoblauchzehen, gepresst	
½ KL	Salz	
	Muskatnuss gemahlen	
	Pfeffer	
2 KL	Thymianblättchen	alle Zutaten für den Guss gut vermischen

Kartoffeln

500 g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	mit oder ohne Schale in 3 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln die Kartoffeln ziegelartig auf die Wurstmasse schichten
		Guss gut aufrühren, über den Gratin geben

60 bis 80 g	Greizer gerieben	über den Gratin streuen
-------------	------------------	-------------------------

Backen

Ofen vorheizen 200°C
ca. 45 Min. in der Ofenmitte gratinieren

Varianten

Lauch mit anderem Gemüse ergänzen oder ersetzen:
z. Bsp. Kürbis, Rüebl, Wirz etc.

anstelle von Wurstfleisch, gemischtes Hackfleisch
verwenden

Hinweis

Informationen zu Kartoffeln, Sorten, Rezepte:
www.kartoffel.ch

(Rezeptbasis: fooby.ch)