

Spezialitads dal Grischun



SÄUIMER GRATIN «JULIERPASS»

Diese Äpler Mahlzeit wird von den Sennen und Hirten heute noch geschätzt

Zutaten (für 4 Portionen)

- 350 g altbackenes Brot
- 150 g Bündner Bergkäse
- 2 Bündner Salsiz oder Maienfelder Doppelsalsiz oder eine beliebige Rohwurst
- 3 dl Fleischbrühe
- 1 dl Weisswein
- 4 Eier
- 1 Zwiebel
- 40 g Butter

Zubereitung

(ca. 45 Minuten Vorbereitungszeit, ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)

Brot, Käse und Säuimer Salsiz in Scheiben schneiden und abwechslungsweise in eine Gratinform schichten (je eine Lage Brot zuunterst und zuoberst). Mit Fleischbrühe und Weisswein übergiessen und in den auf 200 Grad C vorgeheizten Ofen schieben. 15 - 20 Minuten backen.

Die Eier verquirlen und über den Säuimer Gratin giessen. Nochmals für 10 Minuten in den Ofen schieben. Während dieser Zeit die Zwiebel in Ringe schneiden und in der erhitzten Butter anschwitzen. Den fertigen Gratin damit überschmelzen und sofort servieren.

Mit einem gemischten Saisonsalat serviert, ergibt dieses Gericht eine währschafte Mahlzeit.



SURSELVA



minipic