Gerstengratin

-

Pour 4 Personen
Préparation : 30-45 min
Cuisson : 20-30 min

Zutaten

- 300 g Gerste
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 75 cl Bouillon
- 25 cl Rahm
- 2 Eigelb
- 200 g in Stücke geschnittener Schinken
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Die gehackte Zwiebel in der Butter anziehen lassen.
Mit der Bouillon ablöschen und aufkochen.
Die Gerste in die kochende, bis die Bouillon fast ganz verdampft ist.
Die Gerste sollte gar sein, aber noch ein wenig Biss haben.
Den Schinken mit der Gerste mischen.
In eine Bebutterte Gratinplate geben.
Nach Bedarf nachwürzen.
Den Rahm mit den Eigelben verklopfen.
Über das Gericht verteilen.
Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Grad etwa 30 Minuten überbacken.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »