



Brätchügeli-Gratin mit Krawättli

Ein bodenständiger, kunterbunter Gratin, der alles drin hat, was es für eine Hauptmahlzeit braucht. Nebst Brätkügelchen und Teigwaren enthält er Zucchini und Tomaten, oder Gemüse, das gerade vorrätig ist. Mit Käse und Rahm überbacken ist er genau das Richtige für ganz hungrige Mägen.

Zuaten (2-3 Portionen)

300g Fleischkäse-Brät (oder Kalbsbrät)
100g Krawättli
150g Zucchini
5 Piccadilly-Tomaten
1dl Sauerrahm
5cl Kochwasser
1El Petersilie gehackt
1Tl Oregano getrocknet
100g Alpkäse gerieben
Pfeffer, Salz, Kräutersalz
Bratbutter, Olivenöl

Zubereitung

Krawättli in Salzwasser gar kochen, Abgiessen und dabei 5cl Kochwasser auffangen. Auskühlen lassen.

Erneut Salzwasser aufsetzen und knapp zum Siedepunkt bringen. Brät mit einem Teelöffel abstechen und mit nassen Händen zu Kugel formen, etwa halb so gross wie ein Tischtennisball. Brätkügel direkt ins heisse Wasser geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Damit das Brät gleichmässig gegart wird, macht man das am besten etappenweise. Brätkügel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auskühlen lassen. Gar gross geratene Kügel halbieren.

Grössere Mengen formt man vorzugsweise mit dem Spitzsack. Siehe da.

Zucchetti längs vierteln und zu knapp 1cm dicken Scheibchen schneiden. In Olivenöl leicht anbraten und mit Kräutersalz würzen. Auskühlen lassen. Tomaten vierteln und die Kerne herauschaben, Tomatenstücke nochmals halbieren.

Ofen auf 200° vorheizen.

Brätchügeli, Krawättli, Gemüse und ca. 2/3 des geriebenen Käse in einer Schüssel miteinander vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform geben. Den Rest des Käses darüber streuen.

Sauerrahm, Kochwasser, gehackte Petersilie und zerbröselter Oregano miteinander vermischen. Mit Pfeffer würzen und ein paar Minuten ziehen lassen und über den Gratin giessen.

Gratin in die Mitte des Ofens einschieben und 30 Minuten backen.







