



Hörnliauflauf mit Zunge

Ein Hörnliauflauf ist ein ideales Gericht, um Resten zu verwerten, oder besser gesagt, er kann mit guten Zutaten fast beliebig ergänzt werden. Zum Beispiel mit Bratenresten, oder wie nach diesem Rezept, mit gekochter und mit Madeira marinierter Kalbszunge und Gemüse. Nebst Käse und Rahm wird der Auflauf Zwiebelringen überbacken, leicht angeröstet, geben sie dem Auflauf eine leicht rustikale Note.

Zutaten (2 Portionen)

140g	Hörnli
50g	Zwiebel
10g	Tafelbutter
40g	Erbsen angetaut
60g	Rüebli
1/2Tl	Estragon getrocknet
120g	Kalbszunge, gekochts
1El	Madeira oder Portwein
30g	Greyerzer gerieben
1,5dl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter (ausbuttern der Gratinform)

Zubereitung

Zunge zu 1cm grossen Würfeln schneiden, in eine Schale geben, mit Madeira übergiessen, vermischen und 1/2 Stunde ziehen lassen. Dabei ab und zu erneut vermischen.

Hörnli in Salzwasser knapp gar kochen und abgiessen. Auskühlen lassen.

Von der Zwiebel drei Scheiben abschneiden, zu Ringen zerzupfen und beiseite legen,

den Rest hacken. Rübli zu kleinen Würfeln schneiden.

Gehackte Zwiebel in Tafelbutter glasig dünsten. Rübli zugeben, mit Estragon würzen und ca. 15 Minuten mitdünsten. Erbsen zugeben, vermischen und weitere 5 Minuten dünsten. Auskühlen lassen.

Hörnli, Gemüse und Zunge in eine Schüssel geben und vermischen. 2/3 des Käses und 7cl Vollrahm zugeben und untermischen. In eine ausgebutterte Gratinform geben, mit dem Rest des Käses bestreuen und mit dem Rest des Rahms übergießen. Zum Schluss mit den Zwiebelringen belegen.

In der Mitte des Ofens bei 200° 25 bis 30 Minuten überbacken.





