



## Weinbauernschüblig mit Zwiebelgratin

Der Weinbauernschüblig ist dem klassischen Bauernschüblig sehr ähnlich, das Brät ist etwas feiner, weicher und mit reichlich Rotwein gewürzt. Die gute, rustikale Wurst bot die Metzgerei Eichenberger in Wetzikon zum Schüblig-Zischtig an.

Der Zwiebelgratin aus vorgekochten Zwiebeln an einer leicht gebundenen Rahmsauce wird weich und sämig. Die Zwiebeln werden beim Gratinieren leicht süsslich, mit roten Zwiebeln auch etwas milder. Eine festere Version des Zwiebelgratins findet sich unter diesem Rezept.

### Zutaten (1-2 Portionen)

1	Weinbauernschüblig
280g	Zwiebel, rot und gelb
100g	Kartoffeln
1,5dl	Gemüsebouillon
1Tl	Dijon-Senf
1dl	Vollrahm
2	Lorbeerblätter
1Tl	Maizena
	Pfeffer, Muskatnuss
50g	Halbhartkäse, z.B. Gruyère

### Zubereitung

Bouillon mit den Lorbeerblättern und dem Rosmarin Zweig 10 Minuten köcheln lassen. Schneidet man die Lorbeerblätter vorab seitlich ein paar mal ein, geben sie mehr Geschmack ab.

Zwiebeln längs zur Schale halbieren und zu 5mm dicken Scheiben schneiden. Kartoffel

durch die Röstiraffel reiben. Beides zusammen in der Bouillon köcheln lassen bis die Zwiebeln etwas weich werden (ca. 5 Minuten). Rahm zugießen und mit Pfeffer und reichlich Muskatnuss würzen.

Maizena und Senf mit 1EI Wasser gut vermischen und in die Zwiebeln einrühren. 5 Minuten köcheln lassen.

Eine Gratinform ausbuttern, die Zwiebelmasse einfüllen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. In der Mitte des Ofens ca. 20 Minuten bei 200° überbacken.

Weinbauernschüblig in 80° heissem Wasser 30 Minuten ziehen lassen.







