

Bio-Putengratin

nach Wallner's Art



 4 Portionen

 Vorbereitungszeit: ca. 25 Minuten
Garzeit: ca. 60 Minuten

ZUTATEN

400g Bio-Puten-Oberkeule

60g Butter

500g Kartoffeln

1 Bund Frühlingszwiebeln

1-2 Knoblauchzehen

100g geriebenen Emmentaler

1/4l Milch

1/8 Schlagobers

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das Fleisch von Haut und Fett befreien, in 3cm lange dünne Scheiben schneiden und kurz in etwa 20g heißer Butter anbraten.

Geschälte Kartoffeln in feine Scheiben hobeln und mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln, in Abwechslung mit dem Fleisch, in eine gefettete Gratinform geben.

Den Boden zuvor mit fein gehacktem Knoblauch belegen. Dazwischen auch mit Butterflockchen und Käse bestreuen und damit auch abschließen.

Milch mit Sahene verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, über das Gratin gießen und im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 60 Minuten backen.