

Rezepte aus dem Hessenpark



Chicorée-Auflauf

Pro Person einen Chicorée halbieren, den Strunk entfernen und über Dampf 5 Minuten vorgaren.
Pro Person eine große Kartoffel schälen, würfeln und garen. Ersatzweise gekochte Kartoffeln vom Vortag verwenden.

Pro Person 50 Gramm Dörrfleisch oder gekochten Schinken würfeln.

Pro Person 1 Schalotte klein schneiden.

Eventuell Knoblauch hacken (Menge nach Geschmack).

Dörrfleisch oder Schinken in Sesamöl anbraten, Schalotten – und wer möchte auch Knoblauch – zugeben und mitdünsten. Mit wenig Flüssigkeit (Wasser, Wein oder Wermut) ablöschen und 5 bis 10 Minuten bei geschlossenem Deckel garen. Anschließend ohne Deckel einkochen, so dass alle Flüssigkeit verdampft.

Eine Eiermilch aus gleichen Teilen Eiern und Milch herstellen (für 4 Chicorée ca. 3 bis 4 Eier und die gleiche Volumenmenge Milch, 1 Teelöffel Stärkemehl zugeben) und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Frische Kräuter klein schneiden.

Käse (alter Gouda oder Emmentaler) würfeln oder reiben; die Menge richtet sich nach der Größe der Auflaufform.

Eine Auflaufform einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Zuerst die Kartoffelwürfel in die Form geben. Darauf die Chicoréehälften legen. Die Mischung aus Dörrfleisch/Schinken, Zwiebeln und eventuell Knoblauch darüber verteilen. Die Eiermilch darüber gießen. Zum Schluss den Auflauf mit dem Käse bestreuen. Bei 180 Grad Umluft im Backofen ca. 30 Minuten garen. Vor dem Servieren mit den frisch gehackten Kräutern bestreuen.