

Lagerkochbuch.ch



Lauchgratin

von Moritz Kobel

Mengen für 30 Personen

Tags: Einfach, Fleischgericht, benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Streuwürze, Muskatnuss

Ausrüstung: Grantinform

7.5 kg Lauch	den Lauch in 8-10cm lange Stücke schneiden, im siedenden Salzwasser 10 Minuten kochen, dann gut abtropfen lassen, die Hälfte des Lauches in eine gefettete Gratinform schichten
1.5 kg Schinkentranchen	in Streifen schneiden und ebenfalls die Hälfte über den Lauch verteilen.
1.5 kg Gruyére	reiben und die Hälfte darüberstreuen. Anschliessend den restlichen Lauch, Schinken und Käse einfüllen.
1.13 Liter Halbrahm	mit Streuwürze, Pfeffer und Muskat würzen und über den Gratin gießen. Anschliessend 30-40min in der Mitte des Ofens bei 200 Grad gratinieren.

dazu passen z.B. Salzkartoffeln