



Lauchgratin mit Poulet

von Heubiene

Mengen für 10 Personen

225 g Zwiebel	hacken, andämpfen
750 g Pouletgeschnetzeltes	zugeben, anbraten
750 g Lauch	fein schneiden, mitkämpfen, bis er etwas zusammengefallen ist
2.5 dl Weisswein	ablöschen
1.0 g ital. Kräutermischung	(ca. 2.5 TL/10Personen)
1.0 g Curry	(ca. 2.5 TL/10 Personen) würzen ca. 10 Minuten zugedeckt köcheln
1.0 kg Kartoffeln festkochend	(vorgängig geschwellt) schälen, in Scheiben schneiden, lagenweise mit der Lauchmischung in Gratinform füllen
5.0 dl Halbrahm	
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Muskatnuss	