Nah&Frisch



AMA Geflügelküche | Professional

Putengratin

Hauptspeise | Fleischgerichte | Geflügelgerichte

Zubereitung

Fleisch in Streifen schneiden, in heißem Butterschmalz anbraten. Geschälte, in Scheiben geschnittene Erdäpfel, Knoblauch, Lauch und Karotten in Streifen schneiden, abwechselnd mit geriebenem Käse in die ausgebutterte Auflaufform schichten. Bechamelsoße über den Auflauf gießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im Rohr bei 170 °C ca. 45 Minuten backen.

Bechamelsoße: 1/2 l Milch mit Zwiebel, Petersilie, Gewürznelke, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt einkochen und abseihen. Aus heißer Butter und Mehl eine leichte Einbrenn vorbereiten, mit Milch aufgießen und das Ganze zu einer glatten Soße verkochen. Mit Salz und Muskat würzen.

Zutaten

- 600 g Putenfleisch
- 400 g Erdäpfel
- 1 Stange Lauch
- 2 Stk. Karotten
- Öl
- 4 Zehen Knoblauch
- 200 g geriebener Käse
- Bad Ischler Meersalz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 3/4 l Milch
- 1/2 Stk. Zwiebel
- Petersilie
- Gewürznelke
- 3 Stk. Pfefferkörner
- 1/2 Stk. Lorbeerblatt
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- Salz, Muskatnuss