

Spezialitäts dal Grischun



SÄUMER GRATIN «JULIERPASS»

Diese Äpler Mahlzeit wird von den Sennen und Hirten heute noch geschätzt

Zutaten

(für 4 Portionen)

350 g altbackenes Brot
150 g Bündner Bergkäse
2 Bündner Salsiz oder Maienfelder
Doppelsalsiz oder eine beliebige Rohwurst
3 dl Fleischbrühe
1 dl Weisswein
4 Eier
1 Zwiebel
40 g Butter

den Ofen schieben. Während dieser Zeit die Zwiebel in Ringe schneiden und in der erhitzten Butter anschwitzen. Den fertigen Gratin damit überschmelzen und sofort servieren.

- Mit einem gemischten Saisonsalat serviert, ergibt dieses Gericht eine währschafte Mahlzeit.

Zubereitung

(ca. 45 Minuten Vorbereitungszeit, ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)

- Brot, Käse und Säumler Salsiz in Scheiben schneiden und abwechslungsweise in eine Gratinform schichten (je eine Lage Brot zuunterst und zuoberst). Mit Fleischbrühe und Weisswein übergießen und in den auf 200 Grad C vorgeheizten Ofen schieben. 15 - 20 Minuten backen.
- Die Eier verquirlen und über den Säumler Gratin giessen. Nochmals für 10 Minuten in