

# Spezialitads 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 Säumer 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 Säumer Gratin giessen. Nochmals für 10 Minuten in