

Kochen mit Klaus

Grüner Spargelauflauf „Badische Art“

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g grüner Spargel, Pfeffer, Salz, 1 EL Zucker, Butter, 1 Zwiebel,
- 200 g gek. Schinken, 50 g Mehl, 1 l Hühnerbrühe, 150 ml Weißwein,
- 200 g Gouda-Schmelzkäse, Zitronensaft, 1 EL TK-Schnittlauch,
- 200 g Sahne, 200 g geriebener Emmentaler, 2 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

1. Spargel schälen, die Enden abschneiden u. die Stangen in ca. 3-5 cm lange Stücke schneiden. In kochender Brühe mit Zucker, Zitronensaft u. 1 EL Butter 15 Min. garen, nach 8 Min. die Spargelspitzen zugeben. Abgießen, dabei den Sud auffangen.



2. Schinken in Streifen schneiden. Zwiebel schälen u. fein würfeln. In 3 EL heißer Butter glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben u. unter Rühren anschwitzen. Mit Wein u. 400 ml Spargelsud ablöschen. Schmelzkäse zugeben u. in der Sauce schmelzen lassen. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Sahne mit Schinken, Spargel u. Schnittlauch unterheben.



3. Die Mischung in eine große Auflaufform geben, mit dem Käse u. Semmelbröseln bestreuen. Mit mehreren Butterflöckchen versehen im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 25 Min. goldbraun gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu gebratene Knöpfli servieren.



Erstellt von Klaus am 01.05.2013