

Sauerrüben-Gratin

Zutaten für 4 Personen

1		Kleine Zwiebel	Fein geschnitten
1	EL	Butter	Zwiebeln dünsten
500	g	Sauerrüben	Kurz mitdünsten
2	dl	Bouillon	Dazu giessen, das Ganze 30 Min. vorkochen. Anschliessen überschüssige Bouillon abgiessen.
1		Wadtländer Saucisson (ca. 350 g)	In kaltem Wasser bedeckt aufsetzen. Aufkochen und 30 Min. ziehen lassen. Wurst kalt abschrecken, Haut abziehen und in Scheiben schneiden.
3.5	dl	Milch	
		Salz	
		Pfeffer	
		Muskat	Alles aufkochen
500	g	Kartoffeln	Geschält und in Scheiben geschnitten hineingeben und 8 Min. vorkochen.
1.5	dl	Rahm	Rahm dazugeben. Sauerrüben beifügen, alles sorgfältig mischen und pikant abschmecken. In eine ausgebutterte Gratinform geben. Die Wurstscheiben ziegelartig auf dem Gratin anordnen und leicht in Gratin drücken
75	g	Gruyère, gerieben	Gratin bestreuen. Gratin in 200° vorgeheiztem Ofen 25 – 30 Min. backen.