

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