

Gefüllter Cervelat mit Kartoffelgratin & Mischgemüse

Rezept für 4 Personen

Ungefähre Zubereitungszeit: 60-80 Minuten



Menge	Zutaten	Zubereitung
Gefüllte Cervelats		
55 g	Speck	Cervelats schälen und der Länge nach aufschneiden (nicht ganz durchschneiden). Hartkäse in Scheiben schneiden und die Cervelats damit füllen. Mit Speck umwickeln und in einer heissen Pfanne auf allen Seiten knusprig braun braten.
55 g	Hartkäse	
430 g	Cervelat	
Kartoffelgratin		
1 Prise	Pfeffer	Hartkäse und Greyerzer reiben. Kartoffeln und Topinambur rüsten, schälen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebel fein hacken und im Butter andünsten Milch und Sahne dazugeben. Kartoffel- und Topinamburscheiben begeben und unter stetigem rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis alles fast gar ist. In eine Gratinform geben, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 40 Minuten gratinieren.
0.5 Zehen	Knoblauch	
1 St	Zwiebel (klein)	
3 g	Salz	
1 EL	Butter	
20 g	Hartkäse 30% Fett	
20 g	Greyerzer	
4 EL	Sahne 30% Fett	
1 dl	Kuhmilch 3,5% Fett	
270 g	Topinambur	
270 g	Kartoffeln (Typ A)	
Mischgemüse		
2 EL	Trinkwasser	Butter erhitzen, Gemüsemischung andünsten, Wasser Salz und Gewürze begeben. Zugedeckt dünsten, bis das Gemüse gar ist.
1 EL	Butter	
210 g	Gemüsemischung	
2 g	Salz	

Fun fact:

Die Wurstmasse besteht aus etwa zu gleichen Teilen Rindfleisch, Schweinefleisch und Rückenspeck.