

Pellkartoffeln Rezepte

Fleisch Chicoree Mit Pellkartoffeln

Anzahl: 4 - 6 Portionen - Gattung: Chicoree, Fleisch, Gemüse, Hauptspeise, Schinken

6	(-8) Chicoreekolben, -mittelstark Salz	1 200 g	Weißwein Käse (Emmentaler), frisch -gerieben Pfeffer Muskatnuss
12	groß. Scheiben gekochter -Schinken		
4	Essl. Butter	1	Prise Zucker
1	Zwiebel	1	Prise Cayennepfeffer
1/2	Essl. Mehl	1	Spritzer Worcestershiresauce
1/4	Liter Milch	1	Essl. Zitronensaft
1/4	Liter Sahne		

Den Chicoree putzen: Wurzelende kappen, die unschönen äußeren Blätter entfernen, die Sprossen längs halbieren. In aufwallendes Salzwasser geben, nach einer Minute herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen, jedes Stück in eine Schinkenscheibe einwickeln und nebeneinander in eine flache, gebutterte Form betten.

In der restlichen Butter die sehr fein gewürfelte Zwiebel andünsten, mit dem Mehl bestäuben und durchschwitzen. Milch angießen und glatt rühren, schließlich Sahne und Wein hinzufügen. 20 Minuten köcheln, bis die Sauce dicklich und cremig ist, dann neben dem Herd den Käse einrühren.

Die Sauce noch einmal aufkochen, eventuell mit einem Schuss Chicoree-Kochwasser verdünnen. Schließlich sehr würzig, vor allem mit Muskat und Cayennepfeffer, unbedingt auch mit einer Zuckerprise, Worcestershiresauce und mit viel Zitronensaft abschmecken.

Diese Sauce über das Gemüse gießen. Den Auflauf bei 180 Grad Celsius etwa 15 Minuten im Backrohr backen, bis alles brodelt und appetitlich braun geworden ist.

Dazu gibt es Pellkartoffeln und einen üppigen Weißwein.