Krautstiel-Gratin mit Hackfleisch (Salsiccia)

Gratins mit Krautstiel schmecken einfach gut und werden auch schön saftig. Das grosse Blattgemüse ist von mildem und doch krautigem Geschmack. Ideal, um sie mit anderen Zutaten zu kombinieren und daraus eine gute Vollmahlzeit zuzubereiten. Die italienische Salsiccia entspricht so ganz ungefähr der hiesigen groben Schweinsbratwurst. Sie wird aber sehr oft nicht wie eine Bratwurst gebraten, sondern das breits gewürzte Brät wird anstelle von Hackfleisch in verschiedensten Gerichten wie z.B. in Saucen oder Gratins verwendet. Die Salsiccia enthält auch reichlich Speck, das gibt Saft und Geschmack.

Salsiccia wird nicht wie eine Bratwurst portioniert angeboten, sondern man kauft sie am Meter.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Krautstiele
200g	Salsiccia
1	kleine Zwiebel, ca. 30g
1	Peperoncino
40g	Provolone mild, in Scheiben geschnitten
60g	Sauerrahm
20g	Greyerzer gerieben
	Muskatnuss, Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Stiele vom Krautstiel zu ca. 2-3cm breiten Stücken schneiden. Blattwerk zu ca. 4-5cm grossen Stücken schneiden.

Leicht gesalzenes (2 Prisen) Wasser aufkochen, die Stiele zugeben und 3 Minuten köcheln lassen. Das Blattwerk zugeben und eine weitere Minute mitköcheln. Krautstiel

abgiessen und mit kaltem Wasser abspülen. Gut abtropfen lassen und leicht ausdrücken.

Zwiebel halbieren und quer zu dünnen Scheiben schneiden. Provolone zu ca. 1cm grossen Plätzchen schneiden.

Haut von der Salsiccia abziehen und das Brät mit einer Gabel zerzupfen.

Abgetropfter Krautstiel mit Provolone und 40g Sauerrahm vermischen. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Eine Gratinform ausbuttern und die Hälfte des Krautstiels auf dem Boden verteilen.

Salsiccia auf dem Krautstiel verteilen und mit etwa 3/4 der Zwiebel belegen. Die zweite Hälfte ddes Krautstiels darauf verteilen. Geriebener Greyerzer mit 20g Sauerrahm vermischen und daraufgeben. Den Rest der Zwiebel darüber streuen.

In die Mitte des auf 180° vorgeheizten Backofens einschieben und ca. 40 Minuten gratinieren.

Salsiccia "am Meter"

Krautstiel mit Sauerrrahm und Provolone