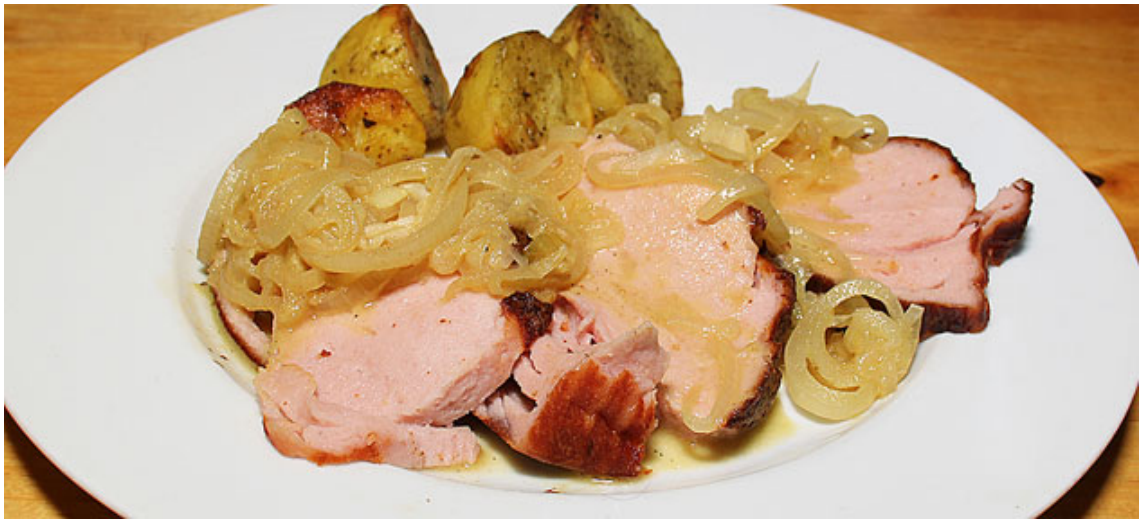


Fleischkäse aus dem Ofen mit Senf-Zwiebeln

In Bayern kennt man den Leberkäs mit Musik. Die Bezeichnung "mit Musik" soll auf die Geräusche anspielen, die beim Verdauungsprozess der Zwiebeln entstehen können. Ein Kuriosum: Der bayrische Leberkäs enthält weder Käse noch Leber, sondern entspricht dem Fleischkäse, wie man ihn auch hierzulande kennt. "Leber" könnte eine Abwandlung des Wortes Laib sein und "Käs" kann, vom altem deutschen Wortstamm "Kasi" hergeleitet, auch eine kompakte Masse bezeichnen.

Hier wie dort, eine deftige Sauce mit viel Senf und Zwiebeln passt sehr gut zum frisch gebackenen Fleischkäse aus dem Ofen. Dazu passen Kartoffel, die gleichzeitig mit dem Fleischkäse im Ofen gebacken werden.

Zutaten (3 Portionen)

700g	Fleischkäse zu Backen
200g	Zwiebeln
1dl	Weisswein
1El	Dijon-Senf
2dl	Hühnerbouillon
1	Prise Zucker
	wenig Pfeffer
	Rapsöl
300g	Kartoffeln festkochend
	Kräutersalz
	Rapsöl

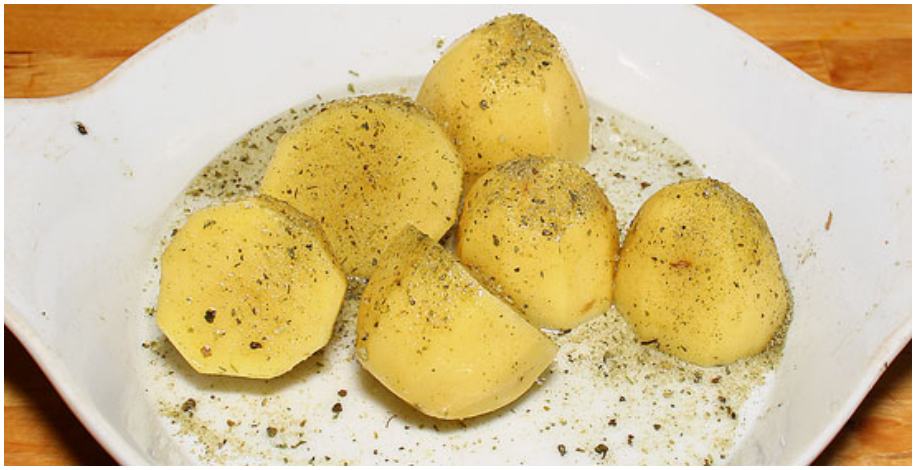
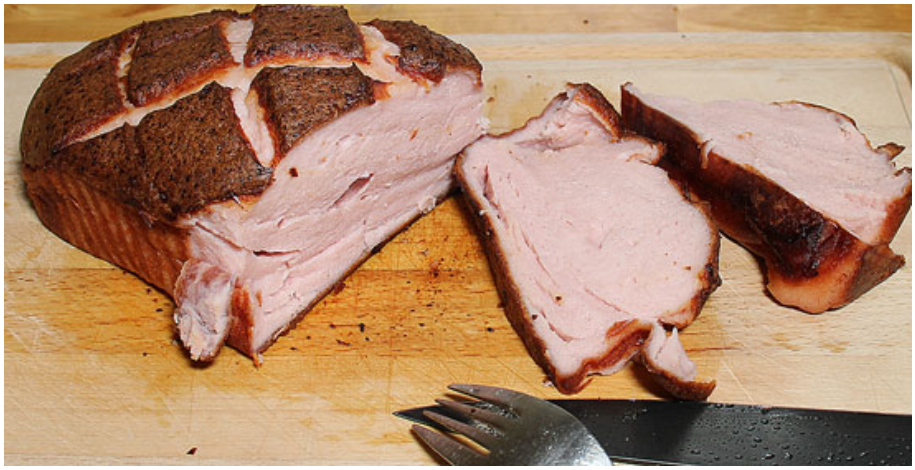
Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen.

Fleischkäse rautenförmig einschneiden und in der Mitte des Ofen 1 Stunde backen.

Kartoffeln schälen und zu groben Klötzen schneiden. In eine eingeölte Gratinform geben, mit Kräutersalz würzen und mit Rapsöl einpinseln. 20 Minuten nach dem Fleischkäse in den Ofen schieben. 40 Minuten backen.

Zwiebeln zu dünnen Scheiben schneiden. In nicht zu knapp Rapsöl 8-10 Minuten dünsten, sie dürfen dabei nicht braun werden. Mit Weisswein ablöschen und bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen.

Bouillon aufkochen, Senf mit dem Schwingbesen einrühren. Zu den Zwiebeln giessen und köcheln lassen bis die Zwiebelsauce sämig wird. Mit Pfeffer und Zucker abschmecken.

Fleischkäse tranchieren, zusammen mit den Kartoffeln auf heissen Tellern anrichten und mit der Zwiebel-Senf-Sauce nappieren.