



Chabis-Kartoffelgratin mit Whisky-Bratwurst

Chabisgemüse mit Kartoffeln gratiniert. Hausmannskost. Der Chabis wird in reichlich Olivenöl mit Tomatenpüree angedünstet, vorgekocht und danach mit wenig Käse und Sauerrahm gratiniert. Das gibt eine gute Beilage zu Wurst: Zu den feinen Whisky-Bratwürsten aus Schweinefleisch vom Metzger Weber in Wetzikon.

Zutaten (2 Portionen)

300g Chabis (1/2 kleiner Kopf)
150g festkochende Kartoffeln (Ditta)
2El Tomatenpüree
1Tl Kreuzkümmel
1dl Weisswein
1,5dl Gemüsebouillon
100g Sauerrahm (Crème fraîche)
50g Greyerzer gerieben
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

2 Whisky-Bratwürste (à 70g) pro Person

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser knapp gar kochen und auskühlen lassen.

Chabis in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Den dicken Teil des Strunkes wegschneiden. Olivenöl erhitzen und das Tomatenpüree anrösten. Chabis zugeben und mitdünsten, dabei gut mit dem Püree vermischen. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Kreuzkümmel und Bouillon zugeben und mit Pfeffer abschmecken. Chabis ca. 25 Minuten offen köcheln lassen. Eventuell etwas Bouillon nachgiessen, damit der Chabis nicht anbrennt. Am Schluss sollte die Bouillon aber fast

ganz eingekocht sein.

Kartoffeln schälen und in ca. 2cm grosse Würfel schneiden und unter den Chabis mischen. Sauerrahm und Käse untermischen und ca. 20 Minuten in der oberen Hälfte des auf 220° vorgeheizten Ofens gratinieren.

Whisky-Bratwürste einstechen und ca. 10 Minuten braten.





