

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 13:27:18 CET

## Beschreibung

## Zutaten

2 kg Kartoffeln, 150g gewürfelter Bauchspeck, 150g gewürfelte Zwiebeln, 150g feingeschnittener Lauch, etwas Knoblauch, 0,3 l Weißbier, 0,4 l Sahne, 4 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel, Semmelbrösel, Butterflocken

## Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Speckwürfel anbraten, die Zwiebeln dazugeben bis sie schön glasig sind. Das Bier, die Sahne und die Eier miteinander verrühren. Die glasierte Speck - Zwiebelfülle zu den Kartoffelscheiben in eine große Schüssel geben, den Lauch und die Eiermasse dazugeben, würzen und gut vermengen. Das ganze in eine gebutterte Gratin - Form geben und mit Semmelbrösel bestreuen. Die Butterflocken gleichmäßig verteilen und im Ofen bei 165°C, ca. 1 Std. backen.

## Anmerkungen

<b>Zubereitungsdauer</b>	5 Min	<b>Schwierigkeit</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten</b>	
<b>Vegetarisch</b>	0	<b>Laktose frei</b>	0
<b>Diabetisch</b>	0	<b>Gluten frei</b>	0
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	