

Spanisch Frico

Auflauf / Gratin

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 4¾ Stunden
Zubereitungszeit: 3 - 4 Stunden

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kartoffeln mehlig kochend	g	1000	1500
Zwiebeln groß	g	800	1200
Rindfleisch (Schulter oder Bug)	g	600	900
Rinderbrühe	ml	150	225
Sahne	ml	250	325
Crème fraîche	ml	250	325
Salz	TL	1	1½
Pfefferkörner weiß	TL	1	1½
Pfefferkörner schwarz	TL	1	1½
Pimentkörner	St.	2	3
Majoran gerebelt	EL	1	1½
Muskatnuss gerieben			

VORBEREITEN:

1. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.
2. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
3. Fleisch schnetzeln, in einer Pfanne anbraten und dann zugedeckt mit der Brühe 10 Minuten leise schmoren.
4. Sahne und Crème fraîche gut miteinander verquirlen.

ZUBEREITUNG:

1. Salz, Pfefferkörner, Piment, Majoran und Muskat mit einem Mörser oder Universalzerkleinerer gut zerhacken.
2. Fleisch, Zwiebelscheiben und Kartoffelscheiben abwechselnd in eine gefettete Auflaufform übereinander schichten. Mit der Fleischschicht einschließlich Schmorbrühe beginnen. Jede Fleisch- und Kartoffelschicht mit vorstehender Gewürzmischung bestreuen. Auf die Kartoffelschicht(en) einen Teil der Sahnemischung geben.
3. Die restliche Sahnemischung auf der letzten Kartoffelschicht verteilen und mit Butterflöckchen belegen.
4. Auflaufform gut verschließen und im vorgeheizten Backofen 3 Stunden garen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Grüner Salat (Endivien) / Spätburgunder

➔ **WARBURGER VARIANTE:** Rindergehacktes statt des geschnetzten Rindfleisches verwenden.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	100	3	