



# Siedfleischgratin

## Zutaten

2 Zwiebeln  
1 El Rapsöl  
1 1/2 dl Weisswein  
2 1/2 dl Rahm  
Salz  
Pfeffer  
8 Salbeiblätter  
4 Tomaten  
600 g gekochtes Siedfleisch  
80 g geriebener Käse

## Zubereitung

Zwiebeln in Ringe schneiden und im heißen Öl glasig dünsten, herausnehmen und beiseite stellen

Wein in die Pfanne gießen und einkochen lassen, Rahm beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen, Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und dazugeben

Tomaten und Siedfleisch in Scheiben schneiden und ziegelartig mit den Zwiebeln in eine gebutterte Auflaufform schichten, mit dem geriebenen Käse bestreuen und mit der Sauce übergießen

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens bei 200 Grad 20 bis 30 Minuten gratinieren

## Besuchen Sie uns

Familie  
Christa & Michel Strub-Beutler  
Schützenhausstrasse 46  
5056 Attelwil/AG

## Rufen Sie uns an

Wir sind gerne für Sie da!  
079 218 89 04

## Schreiben Sie uns

info@vom-buur.ch