



Bierkas-Auflauf

Eine echte Spezialität aus dem Salzburger Land

Anleitung

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Öl erhitzen, Zwiebeln fein hacken und andünsten. Das Geselchte in nicht zu kleine Würfel schneiden und begeben. Eine Auflaufform mit Butter bestreichen, die Brotscheiben damit auslegen, mit etwas Bier beträufeln und einen Teil des Geselchten darauf verteilen.

Käse reiben, Petersilie hacken und ebenfalls je einen Teil davon in die Form streuen. Danach wieder eine Schicht Geselchtes einfüllen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis alles in der Form ist, wobei die letzte Schicht aus Käse bestehen sollte.

Milch, Topfen, Schlagobers, Eier und Dotter vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gleichmäßig über den Auflauf gießen. Im Backrohr so lange backen, bis die oberste Schicht goldbraun ist.

Benötigte Zutaten

etwas	Öl
2	Zwiebeln
200 g	Geselchtes (gekocht)
3 EL	Premium Teebutter
8 Scheiben	Weißbrot oder 4 Semmeln
etwas	Bier
250 g	Heumilch Bierkäse
etwas	frische Petersilie
200 ml	Premium Alpenmilch
200 g	Schotten oder Topfen
2	Eier
1	Dotter
	Salz, Pfeffer
etwas	Muskat

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

SalzburgMilch

