

Zwiebelgratin an Broccoli-Sauce



Zubereitung

Für 4 Personen

Für dieses Gericht braucht man möglichst kleine Zwiebeln, jedoch nicht Saucen- oder Perlwiebelchen, sondern die ganz normalen Speisewiebeln von gut 3 cm Durchmesser. Findet man diese nicht, kann man grössere Zwiebeln nach dem Schälen halbieren; beim Rüsten darauf achten, dass der Wurzelansatz nicht zu stark zurückgeschnitten wird, damit die Zwiebeln zusammenhalten.

1 Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine Gratinform ausbuttern.

2 Die Zwiebeln sorgfältig schälen. In einer mittleren Pfanne die erste Portion Butter (1) erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Wasser dazugießen, die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 8–10 Minuten nicht zu weich garen.

3 Inzwischen den Broccoli in kleine Röschen teilen. Mit der Bouillon in eine kleine Pfanne geben und zugedeckt 3–4 Minuten nur gerade knapp weich garen. In ein Sieb abschütten, dabei die Garflüssigkeit auffangen. 2 dl davon abmessen und beiseitestellen.

Zutaten

600 g Zwiebeln, klein, (siehe Einleitungstext)
1 Esslöffel Butter, (1)
1.5 dl Wasser
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
250 g Broccoli
3 dl Gemüsebouillon
25 g Butter, (2)
20 g Mehl
1 dl Milch
1 dl Rahm
60 g Sbrinz, gerieben, ersatzweise Parmesan
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

4 In der Broccolipfanne die zweite Portion Butter (2) schmelzen. Das Mehl darin andünsten. Broccoli-Garflüssigkeit, Milch und Rahm langsam, aber unter kräftigem Rühren beifügen. Die Sauce aufkochen und auf kleinem Feuer 5 Minuten kochen lassen. Am Schluss 1 gehäuften Esslöffel geriebener Käse beifügen, unter Rühren schmelzen lassen, dann den Broccoli dazugeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In die vorbereitete Form giessen.

5 Die gedünsteten Zwiebeln in die Sauce setzen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

6 Den Zwiebelgratin im 220 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille 15–20 Minuten golden überbacken. Heiss servieren.

Als Beilage passen Salzkartoffeln oder Reis. Der Zwiebelgratin kann aber auch eine Beilage zu Bratwurst, Saucisson oder kurz gebratenem Fleisch sein.