

Gratinierte Reistätschli mit Speck

Zutaten

Für 4 Personen

Backpapier

Tätschli:

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Butter zum Dämpfen

300 g Risottoreis

1 dl alkoholfreier Apfelwein

1 Lorbeerblatt

ca. 9 dl Fleischbouillon

50 g Sbrinz AOP, gerieben

Salz, Pfeffer

Belag:

2-3 EL Bratbutter, flüssig, oder Bratcrème

150 g Crème fraîche

150 g Raclettekäse, in Stängelchen

Pfeffer

8-12 Tranchen Frühstücksspeck



Zubereitung

Zubereiten: ca. 25 Minuten

Köcheln: ca. 20 Minuten

Braten: ca. 15 Minuten

1. Tätschli: Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. Reis beifügen und mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Apfelwein ablöschen, vollständig einkochen. Lorbeer beifügen. Bouillon nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter häufigem Rühren 18-20 Minuten köcheln. Sbrinz daruntermischen, würzen, leicht auskühlen lassen.
2. Mit einem Glaceportionierer Kugeln formen, auf das vorbereitete Blech verteilen, leicht flach drücken. In der Mitte eine Delle formen. Ränder der Tätschli mit Bratbutter bestreichen.
3. Je ½ EL Crème fraîche in die Dellen verteilen. Raclettekäse daraufgeben, würzen.
4. Tätschli im auf 200 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 12-15 Minuten braten. Speck ohne Fett in der Bratpfanne knusprig braten.
5. Tätschli auf vorgewärmten Tellern anrichten, Speck darauf verteilen.

Dazu passen glasierte Bundrüebli.

Für die Tätschli Risottoreste verwenden.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 713 kcal, 25g Eiweiss, 40g Fett, 62g Kohlenhydrate.