



Speckiger Brotauflauf

Rezept von Georg Barta, Für 4 Portionen

Hinweis: Die folgenden Mengenangaben bieten eine Orientierung. Die tatsächliche Menge für Ihr Gericht richtet sich den vorhandenen „Restle“.

1 große Auflaufform, 25 x 30 cm

Zutaten:

Butter oder Butterschmalz

1 l Milch

3–4 EL Mehl, gewürzt mit 1 Prise Salz, etwas Pfeffer, Muskat und Gartenkräutern nach Wahl)

2 Eier, verquirlt

3–4 Knoblauchzehen, geschält, klein gewürfelt

2 helle Zwiebeln, geschält, in Scheiben geschnitten

1 kg Brot (egal welche Sorte, auch gemischt ist in Ordnung), in dünne Scheiben geschnitten

200 g Bauchspeck (in Scheiben) bzw. Bacon

Zubereitung / So wird's gemacht:

Auflaufform gut einfetten, Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milch in einem Topf erwärmen, Mehl unterrühren, vom Herd ziehen und kurz abkühlen lassen, dann die Eier unterziehen und beiseitestellen.

Knoblauch und Zwiebelscheiben in etwas heißem Fett in der Pfanne anschwitzen, bis sie glasig sind. Der Knoblauch darf nicht dunkel werden.

Die gefettete Auflaufform am Boden mit Brotscheiben auslegen (entsprechend zurechtschneiden). Darüber eine Schicht aus Speck, Zwiebelscheiben und Knoblauch, dann wieder eine Schicht Brotscheiben usw., bis man mit einer Lage Brot endet.

Die Milchmischung gleichmäßig über die Schichten verteilen, nach Geschmack noch ein paar Butterflocken obenauf geben. 30–40 Minuten backen, bis die Kerntemperatur 74 °C beträgt.

Tipp:

Ein frischer Gartensalat vom Bauernmarkt und ein Quark-Joghurt-Dip mit frischen Kräutern passen gut dazu. Als Getränkebegleitung bietet sich ein spritziger Weißwein an.

Statt Butterschmalz kann man auch Griebenschmalz verwenden, dann die Grieben mit unter den Knoblauch und die Zwiebeln mischen.

Das kann man noch alles aus Brotresten machen:

Brottorte, Ofenschlupfer, Arme Ritter, Brotsuppe, Croûtons.

Zubereitungszeit:

Vorbereitung: 30–40 Min. • Backzeit: 30–40 Min.