

Berner Spargelauf

Zutaten für 10 Personen:

3 kg weisse Spargeln
etwas Salz, Zucker und Weissweinessig
100 g Butter
500 g Emmentaler in dünnen Scheiben
400 g fein geschnittene Speckwürfel
2 grosse, gehackte Zwiebeln
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 dl Rahm
100 g Panierbrot



Zubereitung

Die Spargeln schälen und in viel Wasser mit Salz, Zucker und Essig kochen.

Etwas Spargelsud beiseite stellen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Speckwürfel und die Zwiebeln mit ca. 50g Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine ofenfeste Form mit etwas Butter ausstreichen, eine Lage Spargel hineinlegen, mit etwas Speck-Zwiebelmischung bestreuen und mit Käsescheiben abdecken und nur die Spargelköpfe freilassen.

Nun die nächste Spargelschicht auflegen, jetzt wieder mit etwas Speck-Zwiebelmischung bestreuen und mit Käsescheiben abdecken und wieder Spargelstangen darauf und so fort, bis die Spargeln aufgebraucht sind.

Die Spargeln mit etwas Spargelfond und dem Rahm begiessen.

Das Ganze mit dem Rest der Speck-Zwiebelmischung und den Käsescheiben, sowie dem Panierbrot und der übrigen Butter belegen und im Ofen goldbraun überbacken.

.