



## Rindfleischgratin

### Zutaten für 4 Personen

- 2 grosse Zwiebeln
- 50g Frühstücksspeck
- 2 EL Butter
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 EL Mehl
- 4 dl klare Bratensauce
- 300g Champignons
- Salz, Pfeffer
  
- 600g gekochtes Siedfleisch in Scheiben
- 50g geriebener Sbrinz
- 1 EL Butterflocken

### Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen, den Speck in feine Würfel schneiden. Die Speckwürfel und die Zwiebeln in der Butter goldbraun dünsten. Das Tomatenpüree dazugeben und anziehen lassen. Das Mehl darüber streuen und mit dünsten. Die Sauce oder die Bouillon dazu giessen und glatt rühren. Bei geringer Hitze etwa 20 min. kochen. Die Champignons waschen, in Scheiben schneiden und in der Butter anbraten. Zum Abtropfen in ein Sieb geben und unter die Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen Teil der Sauce in eine Gratinform geben und die Fleischscheiben darauf legen. Mit der restlichen Sauce bedecken, mit dem Käse bestreuen und den Butterflocken belegen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C 20 min. goldgelb überbacken.

**E Guete!**