

# Klink & Nett: Herzhafter Ofenschlupfer mit Speck-Sauce

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/08/20/klink-nett-herzhafter-ofenschlupfer-mit-speck-sauce](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/20/klink-nett-herzhafter-ofenschlupfer-mit-speck-sauce)

## Zutaten für 2 Personen:

- 1 Stange Lauch
- 100 g Champignons
- 1 EL Olivenöl
- 2 – 3 Brötchen vom Vortag
- 4 Eier
- 1 kl. Bund Petersilie und Schnittlauch
- ca. 150 ml Milch
- 1 Prise Muskat
- etwas Salz
- Pfeffer
- 40 g Butter
- 100 g Schinken, gekocht
- 100 g Blutwurst oder Leberwurst
- 50 g Bergkäse
- 50 g Gruyere-Käse in Scheiben

## Zubereitung:

Lauch waschen und in Ringe schneiden, Champignons putzen, in Scheiben schneiden und beides in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kräuter waschen, trocknen, fein schneiden und unter die Eiermilch rühren. Schinken, Blutwurst und Käse in Würfel schneiden.

Eine Auflaufform mit 10 g Butter ausfetten. Eine Schicht Brotscheiben einlegen, Würfel vom gekochten Schinken und Gruyere-Scheiben, die Lauch-Pilzmischung und gewürfelte Blutoder Leberwurst darüber schichten. Mit der Eiermilch begießen, die restlichen Brotscheiben darüber geben, gut andrücken (bis das Brot durchtränkt ist) und übrige Butterflocken darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (mit überwiegender Unterhitze) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Kurz vor dem Anrichten die Käsewürfel darüber geben und unter dem Grill ca. 3 Minuten gratinieren.

## Für die Speck-Sauce:

- 1 Zwiebel
- 40 g geräucherter Bauchspeck
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 200 ml Fleischbrühe

- etwas Salz
- Pfeffer
- 1/2 Bund glatte Petersilie

### **Zubereitung:**

Die Zwiebel schälen und fein schneiden, den Speck fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, mit Mehl bestäuben, Fleischbrühe zufügen und alles gut verrühren. Den Speck zugeben und unter Rühren die Sauce einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Sauce mischen.

Rezept: Vincent Klink & Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 19. November 2015

Episode: Reste-Küche