

Gratinierte Sauerkraut-Austern

WDR: www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/sauerkraut-austern-100.html

Zubereitung:

- Mehlschwitze aus Butter und Mehl zubereiten. Mit etwas Milch zu einer dickflüssigen Béchamel verarbeiten.
- Austernschalen öffnen, Wasser auskippen, Austernfleisch lösen, aber in der Schale lassen.
- Etwas Sauerkrautsaft in die Béchamel geben.
- Sauerkraut kleinschneiden und unterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Je einen Esslöffel Sauerkraut-Creme auf die Austern geben.
- Gouda kleinschneiden und darüber streuen.
- Im Backofen ca. (circa) 5 Min. (mindestens) gratinieren.

Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich | zur Sendung