



# Chicorrée mit gekochtem Schinken in einer Käsesoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell gemacht, preiswert und doch nicht alltäglich

## Zutaten

- 4 große Chiccorée
- 200 g gekochter Hinterschinken
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Milch
- 50 g geriebener/gehobelter Appenzeller, oder ein anderer würziger Bergkäse
- 800 g Kartoffeln
- Etwas Butter
- 1/2 Bund frischer Schnittlauch

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Chicorrée waschen und putzen, halbieren und den inneren Kern im unteren Teil heraus schneiden.

### Schritt3

(Der ist für den etwas bitteren Geschmack verantwortlich)

### Schritt4

1 - 2 min. in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, heraus nehmen, salzen,

pfeffern.

### **Schritt5**

In brauner Butter kurz anbraten, Farbe nehmen lassen und in eine gebutterte, feuerfeste Auflaufform geben. Den Schinken in angepassten Scheiben darüber verteilen.

### **Schritt6**

Die Käsesoße:

### **Schritt7**

Etwas Butter schmelzen und 1 - 2 El Mehl dazu geben.

### **Schritt8**

Mit etwas Milch und Crème fraiche aufgießen und

### **Schritt9**

leise 5 - 10 min. auskochen lassen.

### **Schritt10**

Mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Chili würzen und zusätzlich mit etwas Reibkäse ergänzen, nachschmecken.

### **Schritt11**

Den Chiccorèe damit überziehen und in den auf 180° C vorgeheizten Backofen für 10 - 12 min. schieben.

### **Schritt12**

Appetitlich bräunen.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Rustikal in der Auflaufform servieren und einen zünftigen „Kartoffelstampf“ mit Schnittlauch dazu reichen.

**Rezeptart:** Fleischgerichte **Tags:** kartoffelstampf, schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chicorree-mit-gekochtem-schinken-in-einer-kaesesosse/>