

Brotauflauf mit Pilzfüllung



300 g Weißbrot (in Scheiben)
90 g Butter
500 g Pilze (Steinpilze oder Eierschwämmerl)
70 g Zwiebeln (klein würfeln)
40 g Karotten (klein würfeln)
1/2 TL Salz
1 etwas Pfeffer (frisch gemahlen)
3 EL Sahne
1 EL Petersilie (gehackt)
500 ml Fleischbrühe
2 Stk. Eier
500 ml Sahne

Anweisungen

- 1 Das Weißbrot in etwa 2 cm große Würfel schneiden. 60 g Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin hell anrösten. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden; kleine Pfifferlinge nicht zerschneiden.
- 2 Die Zwiebeln schälen, die Karotten putzen, beide in feine Würfel schneiden. In einer zweiten Pfanne 30 g Butter erhitzen. Die Zwiebel- und Karottenwürfel darin hell anlaufen lassen. Die Pilze zugeben und bei guter Hitze 3-4 Minuten dünsten. Vom Herd nehmen, salzen, pfeffern, dann die Petersilie und die Sahne darunterrühren.
- 3 In den Dutch Oven die Hälfte hinein geben und mit der Hälfte der Fleischbrühe beträufeln. Die Pilze darauf verteilen, mit den übrigen Brotwürfeln abdecken und mit der restlichen Fleischbrühe beträufeln.
- 4 Für den Guss die Eier mit der Sahne verrühren, salzen, pfeffern und gleichmäßig über den Auflauf gießen. So lange in den Dutch Oven, bis die Oberfläche schön knusprig braun ist.