

## Auf die Faust - Croque Madame

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 2 Portionen

#### Für die Croques

4 dicke Scheiben Roggenbrot  
4 Scheiben Kochschinken  
250 g geriebenen Gruyère oder Gouda  
2 Eier  
2 Zweig(e) Thymian  
60 g Butter

#### Für die Bechamel-Sauce

50 g Butter  
60 g Mehl  
120 ml Vollmilch  
2 Teelöffel Dijon Senf  
Muskatnuss  
Salz, Pfeffer

Stell dir vor, du bist in Eile und hast keine Zeit richtig zu kochen. Dein Inneres sträubt sich aber dagegen, eines dieser skurril anmutenden Fertiggerichte zu öffnen, das schon seit Urzeiten im Küchenschrank vor sich hin gammelt? Die perfekte Lösung ist französisch und nennt sich Croque Madame! In Frankreich ist dieser Snack besonders in Kaffeehäusern oder Brasserien zu finden. Wenn du mal da drüben bist, spitze die Ohren. Du kannst

genau hören, ob jemand in deiner näheren Umgebung eine dieser unwiderstehlichen Stullen bestellt hat. Das "krrrrrckkkk"-Geräusch vom Hineinbeißen in die kross gebratenen Brotscheiben ist quasi französisches Kulturgut, denn der Name ist Programm. Übersetzt bedeutet "Croque" nämlich "knacken" (falls du mal in einer Quiz-Show bist und mit diesem Wissen ordentlich absahnst, wäre ich über eine kleine Erwähnung dankbar).

Eigentlich unserem Strammen Max ziemlich ähnlich ... nur halt nochmal viel bombastischer und mit französischem Flair! Ulala! Zwei in Thymian-Butter gebratene Krustenbrot-Scheiben, eine schnelle Bechamel-Sauce, Kochschinken und Gruyère-Käse. Überbacken und mit einem Spiegelei getoppt! Tadaaa! Das klingt nicht nur himmlisch, sondern schmeckt auch so und ist in ca 20 Minuten in deiner Faust auf dem Weg zum Mund! Ich war letzts auf einer Hochzeit, auf der um 1 Uhr nachts diese Madames frisch gemacht aus der Küche kamen und unter den Gästen mit Party-Spuren verteilt wurden. Diese Dinger waren nicht nur unglaublich lecker, sondern haben auch kollektives "Oaaahhhhhh" im Saal ausgelöst. Vive la France, sach ick da nur!

Auch auf die Schnelle, wenn die hübsche Nachbarin klingelt, um sich Mehl zu leihen oder als Resteverwertung von Zutaten aus deinem Kühlschrank, bieten sich diese Ladies an. Hast du keine Eier im Haus oder keine Zeit noch schnell eins abzubraten, bastle dir ein Croque Monsieur! Das ist der gleiche Aufbau, nur ohne Ei oben druff.

- 1 -

Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl hineingeben und verrühren, bis die Masse klumpt und leicht braun wird.

- 2 -

## Auf die Faust - Croque Madame

Milch und Senf hineingeben und alles mit einem Schneebesen zu einer glatten dickflüssigen Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und abgedeckt 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

- 3 -

Ofen auf 180 °C vorheizen (Grillfunktion).

- 4 -

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und Spiegelei darin braten.

- 5 -

Butter und Thymian in eine Pfanne geben und Brotscheiben von beiden Seiten anrösten.

- 6 -

Bechamel-Sauce auf die Brotscheiben geben. Gruyere und Schinken darauf stapeln und mit der zweiten Brotscheibe bedecken.

- 7 -

Auf die obere Seite Bechamel-Sauce und den Rest Käse geben und ca. 3 Minuten im Ofen überbacken, bis der Käse braun ist.

- 8 -

Ei obenauf setzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.