Rezept

Brotauflauf mit Bischofssauce

Ein Rezept von Brotauflauf mit Bischofssauce, am 09.06.2025

Zutaten

4	Brötchen vom Vortag
	½ l Milch
2	Eier (Größe M)
50 g	Butter
3	cm Schale von einer Bio-Zitrone
50 g	Zartbitter-Kuvertüre
2 EL	gehackte Mandeln
1	Vanilleschote
30 g	weiße Schokolade
100 g	Zucker
350 ml	kräftiger Rotwein (ersatzweise roter Traubensaft)
1	Beutel Glühweingewürz
3 EL	Rosinen
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Von den Brötchen die Rinde abreiben (die Brösel aufheben) und die Brötchen in etwa 1 cm dünne Scheiben schneiden. Eine flache Auflaufform (ca. 23 cm Ø) fetten und die Brötchenscheiben dachziegelartig einschichten.

2. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark in die Milch schaben, die Schote zugeben und die Milch erhitzen. Die weiße Schokolade hacken und in der Milch schmelzen lassen. Die Milch vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.

3. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen. Die Schokomilch mit den Eiern verquirlen und auf die Brötchenscheiben gießen. Ca. 10 Min. einziehen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die abgeriebenen Brösel und 2 EL Zucker über die Brötchenscheiben streuen, die Butter in Flöckchen darüber verteilen und den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 35 Min. backen, bis er goldgelb und kross ist.

4. Für die Sauce den Rotwein mit der Zitronenschale, dem Glühweingewürz und dem übrigen Zucker (ca. 75 g) erhitzen und ca. 10 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Zartbitter-Kuvertüre hacken. Die Zitronenschale und den Gewürzbeutel aus dem Wein entfernen, die Rosinen und die gehackten Mandeln unterrühren. Die Kuvertüre zum Wein geben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce warm halten, ab und zu durchrühren. Den Brotauflauf heiß servieren, die Sauce extra dazureichen.