Knödelauflauf mit Laugengebäck

Zutaten (für ca. 6 Personen):

600g gewürfeltes Laugengebäck vom Vortag (bspw. 10 Laugenbrötchen)
500g Milch
150g Schwarzwälder Schinken (gewürfelt)
1 Gemüsezwiebel (fein gewürfelt)
300g Schmand
6 Eier
3 TL frisch gemahlenes Meersalz
3 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL frisch gemahlene Muskatnuss
Butter für die Auflaufform(en)

Zubereitung:

Den Schinken in einer Pfanne auslassen, die gewürfelte Zwiebel hinzufügen und kurz andünsten. Danach die Milch hinzugeben und alles kurz aufkochen lassen. Die Masse über die Brötchenwürfel gießen und ca. 30 Minuten quellen lassen.

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Eigelbe mit den restlichen Zutaten cremig rühren. Die Flüssigkeit dann zu den Brötchen hinzufügen und alles gut vermengen. Die Masse nochmals ca. 60 Minuten durchziehen lassen. Währenddessen die Auflaufform(en) großzügig mit Butter einfetten. Zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unterheben und die Masse anschließend gleich in die Form(en) einfüllen.

Den Grill (oder Ofen) für indirekte mittlere Hitze bei ca. 180°C-200°C vorbereiten. Den Auflauf ca. 40 Minuten grillen. Den Auflauf warm servieren oder abkühlen lassen. Im zweiten Fall den Auflauf in Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden und vor dem Servieren mit flüssiger Butter bestreichen und von jeder Seite ca. 2-3 Minuten bei gleicher Hitze und geschlossenem Deckel grillen.