Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Wiener Schinkenfleckerl

Hauptspeise Eintopf Fleischgerichte Nudelgerichte Österreichisch Restl-Essen

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Fleckerln in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Backrohr auf 180°C vorheizen. Auflaufform (Inhalt ca. 2 l) mit Butter ausstreichen. Selchfleisch oder Schinken klein schneiden. Eier trennen. Butter cremig rühren, Dotter nach und nach untermischen. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zuerst Rahm, dann die gekochten Fleckerln, Selchfleisch oder Schinken unterrühren.
Eiklar mit 1 Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen, die Hälfte vom Schnee in die Fleckerlmasse rühren, übrigen
Schnee unterheben. Masse in die Form füllen, gleichmäßig verstreichen, mit Käse bestreuen und anschließend
mit zerlassener Butter beträufeln und im Ofen ca. 45 Minuten backen.
Tipp: Dazu passt ein gemischter grüner Salat.

Zutaten

- 250 g Fleckerl
- 300 g Selchfleisch gekocht
- oder gekochten Schinken
- 3 Eier
- 120 g Butter weich
- 250 g Sauerrahm
- 50 g Emmentaler gerieben
- 2 EL Butter zerlassen
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Butter