Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Überbackene Schinkenfleckerl

Hauptspeise Fleischgerichte Hausmannskost Österreichisch



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. Rahm, die gekochten Fleckerln, Selchfleisch oder Schinken vermischen. Eier trennen, Dotter nach und nach untermischen. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
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.

Zutaten

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