

Wiener Schinkenfleckerl

[Hauptspeise](#) [Eintopf](#) [Fleischgerichte](#) [Nudelgerichte](#)[Österreichisch](#) [Resti-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