

Überbackene Schinkenfleckerl

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