

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Des Kaisers überbackene Schinkenfleckerl

Zutaten

(4 Personen)

- 150 g Fleckerl
- 250 g Beinschinken
- 40 g weiche Butter
- 40 g Semmelbrösel
- 4 Eiklar
- 250 g Sauerrahm
- 250 g Schlagobers
- 4 Eidotter
- 1 ganzes Ei
- 1 Zwiebel
- 40 g geriebener Bergkäse oder Emmentaler
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Die Fleckerl in Salzwasser bissfest kochen. Dann sofort mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Das Backrohr auf 170 °C vorheizen.

Den Beinschinken in Fleckerlgröße schneiden und leicht vorkochen. Eine Auflaufform mit Butter befetten und mit Bröseln bestreuen.

Eiklar zu Schnee schlagen. Sauerrahm, Obers, Dotter und das Ei glattrühren. Die Zwiebel grob hacken und in Butter glasig dünsten.

Nun 2 EL gedünsteten Zwiebel, Bergkäse, gekochte Fleckerl, Schinken und Petersilie bei der Sauerrahmmischung untermischen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Zuletzt den Schnee unterheben und die Schinkenfleckerl in der Auflaufform für 35 Minuten bei 170 °C Umluft backen.