

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



Fotocredit: Simeon Baker

Überbackene Schinkenfleckerl

Zutaten

(4 Personen)

Für die Fleckerl

- 500 g Hartweizengries
- 1 EL Olivenöl
- 3 Dotter
- 2 ganze Eier
- Salz

Für die Schinken-Mischung

- 200 g Beinschinken
- 1 fein geschnittene Zwiebel
- 3 EL gehackte Petersilie
- 3 Eier
- 1 EL Majoran
- 1 Becher Sauerrahm
- Butter
- 2 EL Weißbrotbrösel
- 4 EL geriebener Parmesan oder Emmentaler
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Für die Fleckerl alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem kompakten Teig kneten und kurz 10 Minuten zugedeckt rasten lassen. Den Teig dünn ausrollen und mit der Hand Fleckerl herunterzupfen.

Eine Backform mit Butter austreichen und mit Weißbrotbrösel bestreuen. Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Fleckerl in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen. Die Fleckerl sollten gefühlsmäßig fast noch roh sein. Anschließend abseihen und kalt abschwemmen.

Backrohr auf 200 °C vorheizen.

In einem Topf etwas Butter erhitzen und die Zwiebel glasig anrösten. Geschnittenen Schinken mitrösten. Fleckerl zugeben. Topf beiseite stellen. Petersilie, Eier, Sauerrahm, Muskatnuss und Majoran einmengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

In die Backform füllen, glatt streichen und mit Käse bestreuen. Die Fleckerl sollten komplett mit "Flüssigkeit" bedeckt sein, damit ist auch nach dem Backen eine gewisse Saftigkeit garantiert.

Für etwa 30 min ins vorgeheizte Backrohr stellen. Die Hitze muss nach der Halbzeit des Garvorgangs um 20 °C reduziert werden.