

Schinkenfleckerl

Österreichisches Rezept

Zutaten für 10 Personen:

50 g Butter
500 g Mehl
4 Eier
1 kg Schinken
5 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
2 dl Sauerrahm
3 dl Vollrahm
50 gr Butter (zum Anschwitzen)
1 Bund Petersilie (gehackt)
300 gr Reibkäse
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter schmelzen und mit dem Mehl, den Eiern und Salz zu einem Teig kneten. Er soll nicht zu fest werden, darum evtl. Wasser zufügen. Zu einer Rolle (ca. 5 cm Durchmesser) formen und ruhen lassen. Von der Teigrolle Scheiben abschneiden und zu dünnen Blättern auswallen - den Fleckerln eben.

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen lassen.
Fleckerl zugeben und al dente kochen.

Inzwischen den Schinken kleinwürfelig schneiden.

Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.

In einer grossen Pfanne oder Kasserolle die Butter schmelzen lassen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben, kurz anschwitzen und dann die Schinkenwürfel ebenfalls darin anschwitzen.

Mit dem Sauerrahm und dem flüssigem Vollrahm aufgiessen.

Petersilie zugeben und die Sauce glatt rühren.

Die währenddessen die bissfest gekochten Fleckerl abgiessen und gut abtropfen lassen.

Fleckerl unter die Schinkensauce mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und den Reibkäse darüber streuen.

Tipp: als Beilage grüner Blattsalat.