



Schinkenfleckerln

- **Küche:** Österreichisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein österreichisches Landfrauen Rezept für jeden Tag

Zutaten

- Für den Nudelteig:
- 250 g gesiebttes Mehl
- 3 ganze Eier
- Etwas Wasser
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- 250 g gekochter Hinterschinken in Würfeln
- 100 g Butter
- 250 ml saure Sahne
- 2 Eigelbe
- Etwas geriebene Zitronenschale

Zubereitungsart

Schritt1

Der Nudelteig:

Schritt2

Das Weizenmehl in eine passende Schüssel geben, mit Salz und geriebener Muskat Nuss würzen.

Schritt3

Die Eier dazu geben und mit etwas kaltem Wasser zu einem festen Teig verarbeiten. 20 min.zu gedeckt ruhen lassen.

Schritt4

Erneut aufarbeiten, gut kneten; zu dünnen Platten ausrollen und auf einem Küchentuch 1 - 2

Stunden abtrocknen lassen.

Schritt5

Nunmehr den Teig in 3 cm große, quadratische Stücke schneiden, noch etwas mit Mehl bestäuben, auflockern.

Schritt6

In reichlich Salzwasser 6 - 8 min. „bissfest“ kochen, abgießen, gut ablaufen lassen.

Schritt7

Die Butter unter die noch heißen Nudeln, den Würfelschinken unterheben und in eine gebutterte Auflaufform geben.

Schritt8

(Das gibt den tollen Geschmack, denn die heißen Nudeln saugen die Butter sehr gut auf)

Schritt9

Der Eigelb - Sahneguss:

Schritt10

Die Sahne mit den Eigelben und dem Zitronenabrieb verquirlen und gleichmäßig über den Fleckerln verteilen.

Schritt11

Bei 180° C im Backofen ca. 15 min. goldbraun backen.

Schritt12

Gern gebe ich, abweichend von der Original Zubereitung, noch

Schritt13

ca. 50 g dünn gehobelten Bergkäse darüber.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Rustikal in der Auflaufform zu Tischgeben und dazu bunte Blattsalate nach Marktlage reichen.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** hausgemacht, kultig, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinkenfleckerln/>