Schnelle Schinkenfleckerl

Immer noch ein Klassiker, nicht nur bei Kindern. Raffiniertes Rezept für leckere schnelle Schinkenfleckerl!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 27 min

Zutaten

400 g	Fleckerl
300 g	Schinken
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel
100 g	Sauerrahm
100 g	Schlagobers
3 EL	Olivenöl
2 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Weit über die Grenzen von Österreich hinaus bekannt, sind die beliebten schnellen Schinkenfleckerl. Die Fleckerl zuerst in circa 1,5 l leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen.

2. Währenddessen Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Schinken ebenso würfeln. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.

3. In einer großen Pfanne nun das Olivenöl erhitzen, den Knoblauch zugeben und mit den Zwiebeln und dem Schinken anbraten. Den Sauerrahm mit Schlagobers vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Petersilie gut abwaschen, trocknen, 3/4 davon fein hacken und zur Seite stellen. Nun die fertig gekochten und abgeseihten Fleckerl mit dem Gemisch aus Sauerrahm und Schlagobers

vermengen.

5. Vor dem Servieren noch mal abschmecken, die gehackte Petersilie untermischen und notfalls nachwürzen. Um optisch zu punkten, die Schinkenfleckerl schön anrichten und die nicht gehackte Petersilie zur Zierde oben drauflegen.

Tipp

Um die schnellen Schinkenfleckerl ein wenig kräftiger im Geschmack zu gestalten, kann man auch rohen Schinken verwenden. Dann jedoch beim Würzen mit dem Salz vorsichtiger umgehen. Frischer Pfeffer verstärkt den Geschmack!