Faschierter Braten mit Osterschinken

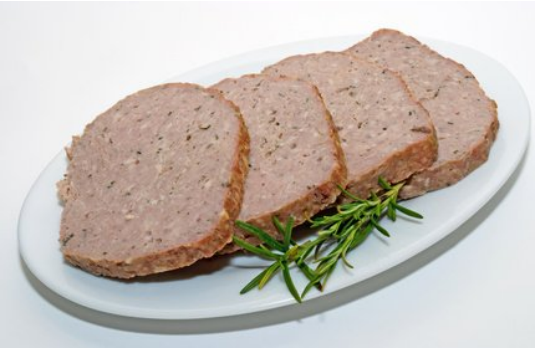
Ein deftiges Rezept aus der Kärntner Küche: Faschierter Braten mit Osterschinken ist ein Highlight für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

800 g	Osterschinken
4 Stk.	Eidotter
3 Stk.	Eiklar
360 ml	Schlagobers
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 EL	Basilikum (gehackt)
1 EL	Butter (für die Form)
1 Handvoll	Semmelbrösel (für die Form)

Zubereitung

1. Für den Faschierten Braten mit Osterschinken zunächst den Backofen auf 170°C vorheizen. Den Schinken fein durch den Fleischwolf drehen und mit Eidottern und Schlagobers vermengen.

2. Basilikum waschen, fein hacken und mit Salz und Pfeffer unter das Fleisch mischen. Eiklar mit etwas Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben. Eine Kastenform mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.

3. Die Fleischmasse hineinfüllen und glattstreichen. Ca. 30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und vorsichtig kopfüber auf eine große Platte stürzen. Nach Belieben abkühlen oder lauwarm servieren. Zum Anrichten in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Tipp

Ein Faschierter Braten mit Osterschinken schmeckt wunderbar zu Erdäpfelpüree und Erbsen.