

Lungenbratengugelhupf

Herzhaftes Rezept in Kuchenform: Lungenbratengugelhupf mit Käse, Speck und Eiern.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: Lisa

Zutaten

2 Stk.	Lungenbraten
Nach Belieben	Grillgewürz
1 Schuss	Öl
200 g	Semmelwürfel
3 Stk.	Eier
200 g	Emmentaler (gerieben)
1 Bund	Petersilie (gehackt)
200 g	Speck (in feine Scheiben geschnitten)
150 ml	Milch
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Lungenbratengurgelhupf** zuerst den Lungenbraten würzen und in Öl scharf anbraten. Auskühlen lassen.
2. Semmelwürfel in Milch einweichen, restliche Zutaten zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gugelhupfform mit Öl ausstreichen und mit Speck belegen. Über die Form etwas Speck überstehen lassen zum Bedecken.
3. Die Hälfte der Semmelfülle in die Form füllen. Lungenbraten hineinlegen. Restliche Fülle darauf verteilen, mit Speck bedecken. Bei 180°ca. 1 Stunde im Rohr braten. Bei halber Zeit mit Alufolie bedecken, da der Speck sonst zu braun wird.

Tipp

Man kann dieses Rezept auch mit Hühnerfilet machen. Dazu passt sehr gut Sauerkraut.