Schinkenfleckerl mit Ei

Das bewährte Rezept für die tägliche Küche: Klassische Schinkenfleckerl mit Ei, einfach und lecker.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: Lisa

Zutaten

500 g	Fleckerl
150 g	Wurst (oder Schinken)
3 Stk.	Eier
120 ml	Gemüsebrühe
1 Stk.	Zwiebel (klein)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Öl (für die Pfanne)
Nach Belieben	Pfeffer
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Schnittlauch (frisch)
Nach Belieben	Petersilie (frisch)

Zubereitung

1. Für die Schinkenfleckerl mit Ei zuerst einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Fleckerl darin nach Packungsanweisung garen. Danach in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Wurst oder Schinken in kleine Würfel schneiden. Petersilie und/oder Schnittlauch waschen, trocknen und grob hacken. Eine große Pfanne mit Öl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anrösten. Die Wurst mit einrühren und kurz mitrösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen.

3. Die abgetropften Fleckerl mit in die Pfanne geben und umrühren. Die Eier in eine Schale schlagen und verquirlen. Über die Fleckerl gießen, stocken lassen, umrühren. Mehrfach

rühren, bis die gesamte Eiermasse gestockt ist. Mit gehackten Kräutern, Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp

Die Schinkenfleckerl mit Ei schmecken noch besser, wenn man sie mit selbst zubereiteten Eierspätzle macht.