

# Schinkenfleckerl

Wenn es schnell gehen und trotzdem gut schmecken soll: leckeres Rezept für Schinkenfleckerl in cremiger Sauce.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

400 g	Fleckerl
300 g	Schinken
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
100 g	Sauerrahm
100 g	<a href="#">Schlagobers</a>
2 EL	<a href="#">Butter</a>
2 EL	Petersilie
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die besonders bei Kindern beliebten **Schinkenfleckerl** die Fleckerl in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser bissfest kochen.
2. In der Zwischenzeit den Schinken klein würfeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. In einer Kasserolle oder Pfanne die Butter zerlassen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, kurz danach den Schinken zugeben und andünsten. Sauerrahm und Schlagobers dazugeben und mit Salz und Petersilie abschmecken.
3. Die al dente gekochten Fleckerl abgießen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Anschließend zu der Schinkensauce geben und gut vermischen. Mit Pfeffer würzen und bei Bedarf noch einmal mit Salz nachwürzen. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

## **Tipp**

Die Schinkenfleckerl schmecken gut zu einem frischen grünen Salat oder einem Tomatensalat.