Schinkenkuchen

Ein leckerer Schinkenkuchen, mal ganz anders, einfach und lecker. Paßt immer.

Zutaten:
250 g geräucherte Schinkenwürfel
150 g Speckwürfel
15 Eier
1 Bund Frühlingszwiebeln
1/2 Bd. glatte Petersilie
300 g Weißbrot ohne Kruste (Toastbrot)
ein wenig Salz, Pfeffer
etwas Öl für die Form

```
... mit etwas Rosa-Pfeffer bekommt der Kuchen eine pikante Note
```

Zubereitung:
Die Rinde vom Toastbrot entfernen und in Würfel (ca. 1x1x1cm) schneiden.
Die Eier in einer Schale aufschlagen und zu dem Toastbrot geben. Petersilie, Zwiebellauchringe und die Schinken-, Speckwürfel zu der Eier-Toastmasse geben. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse nun zu einem glatten und fast flüssigen Teig verarbeiten und in den mit Öl gefetteten Dutch Oven geben. Bei geschlossenem Deckel ca. 90 Min. garen

---

Kommentare und Infos:
Zum Start der Backzeit mit 6 St.Kohlen unten und oben beginnen, bei bedarf können noch je 3 St. nach gelegt werden.

Historie:

Hauptgerichte:

Start/Home

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/hauptgang:schinkenkuchen?rev=1458916705

Last update: **25.03.2022 18:16**