

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.

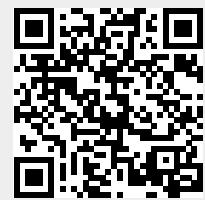
Historie:

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**