Schinkenkuchen

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

Zutaten:
250 gr. geräucherte Schinkenwürfel
150 gr. Speckwürfel
15 St. Eier
1 Bund Frühlingszwiebeln
1/2 Bund glatte Petersilie
300 gr. Weißbrot ohne Kruste (Toastbrot)
ein wenig Salz, Pfeffer
etwas Öl für den Dutch Oven

```
... 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.
Als Dip eine Grüne-Sauce, oder etwas BBQ-Sauce.

Historie:

Hauptgerichte:

Start/Home

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

Permanent link:
https://ddws.de/hauptgang:schinkenkuchen?rev=1458917017

Last update: **25.03.2022 18:16**