Schinkenfleckerl

Kategorien: Aufläufe, Fleischgerichte, Pfannengerichte, Schmorgerichte, Schweinefleisch
Land / Stil: Österreich / k.A.
Bewertung: ★★★★★



Zutaten

1 kg Fleckerln oder andere Teigwaren z. B. Spiralen (Drallis)
8 EL Öl
4 große Zwiebel
80 dag Schinken (Toastblock)
Salz
Majoran
Liebstöckel
Kümmel (eventuell gemahlen)
4 Prisen Pfeffer gemahlen
8 Eier
8 EL Petersilie gehackt

Zubereitung

Fleckerln, Spiralen oder andere Nudeln in 2 Liter Salzwasser bißfest kochen (eventuell etwas Butter oder Öl in das Kochwasser geben).
Die Teigwaren mit einem Sieb abseihen und ausdampfen lassen.
Zwiebel klein schneiden.
Öl in einer größeren Pfanne erhitzen und den Zwiebel darin hellbraun anrösten.
Schinken oder Wurst in kleine Stücke (Fleckerln) schneiden und einige Minuten mitrösten - zumindest bis der Saft entwichen, der Schinken aber noch nicht zu trocken ist.
Teigwaren dazugeben, Majoran, Liebstöckel und Kümmel einstreuen und mehrmals mit einer Pfannenschaufel wenden.
Eier mit etwas Salz verrühren, über die Schinkenfleckerln gießen und unter mehrmaligem Wenden stocken lassen.
Das Nudelgericht mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.
Kann auch mit verschiedenen Wurstsorten - z. B. Krakauer und Käswurst mischen - oder mit Reste von Geselchtem (Selchfleisch) = "geselchte Fleckerln" zubereitet werden.

Tip: Als Wurstnudeln, Fleischnudeln ... in verschiedenen Varianten ist dieses Rezept zur Resteverwertung bestens geeignet.