

Weißbrot-Schinkenauflauf

Zutaten für 8 Portionen:

500 g Weißbrot
200 g Zwiebeln fein
300 g Schinken
50 g Margarine
200 g Butter
5 Eier
500 ml Milch
Brösel
Salz, Pfeffer, Muskat, reichlich Kräuter



Zubereitung

Vom Weißbrot die Rinde abschneiden und in 1 cm große Würfel schneiden und auch den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln mit dem feingewürfelten Schinken in Margarine andünsten, vom Herd nehmen, mit der erwärmte Milch auf die Brotwürfel geben, vermischen und gut einweichen lassen. Butter mit Dotter schaumig rühren und unter die Semmelmasse mischen. Mit Salz, Pfeffer, Kräuter und Muskatnuss würzen. Die Masse 10-15 min rasten lassen.

5 Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Die Masse in eine gebutterte Kastenform füllen und im vorgeheizten Ofen im Wasserbad bei 180 Grad ca. 40 Minuten garen. Den Auflauf stürzen und in Scheiben schneiden.

Die Masse eignet sich auch sehr gut für das Backen in Portionsförmchen die dann natürlich kürzer gebacken werden (ca. 25 Minuten).

Oder als Serviettenknödel die Masse in ein feuchtes, von innen geöltes Tuch geben, zur Rolle formen und in siedendem Salzwasser ca. 50 Minuten kochen.

Sollte die Masse zu weich sein ein paar Brösel dazugeben.