Schinkenfleckerl

ZUTATEN

Wurstreste, Speck, gekochtes Rindfleisch …

Fleckerl (Teigwaren) in passender Menge

2 Zwiebeln

Salz, Pfeffer, eventuell Käse zum Überbacken

ZUBEREITUNG

Fleckerl in Salzwasser kochen.

Wurst und Speck durch den Fleischwolf drehen.

Zwiebeln fein hacken und anrösten, Fleisch darin rösten. Fleischmasse würzen.

Fleckerl abseihen, mit Kaltwasser abschrecken und mit Fleischmasse vermischen.

Eventuell mit geriebenem Käse bestreuen und im Rohr überbacken.

© 3-Schinkenfleckerl.docx