



Cremige Schinkenrahmfleckerl

In 30 Minuten stehen sie fix und fertig am Tisch und mit grünem Salat serviert, ein Gaumenschmaus.

Zutaten für 4 Portionen

- ca. 300 g Fleckerl
- ca. 400 g Schinken
- 250 ml Schlagobers
- 1 große Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- etwas Butter (zum Anbraten)
- 100 ml Suppe
- Salz, Petersilie, Pfeffer
- eventuell Majoran (liebt meine Freundin ganz besonders)

Die Zwiebel fein hacken, den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin goldbraun anrösten. Dann den Schinken dazugeben und ebenfalls mit rösten. Mit Suppe ablöschen. Den zerdrückten Knoblauch dazugeben und etwas köcheln lassen.

Das Schlagobers unterrühren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.

Die Fleckerl al dente kochen, abseihen und zur Schinken-Sauce geben.

Gut unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at