

Kochen (20 Minuten und 40 Minuten im Backrohr)

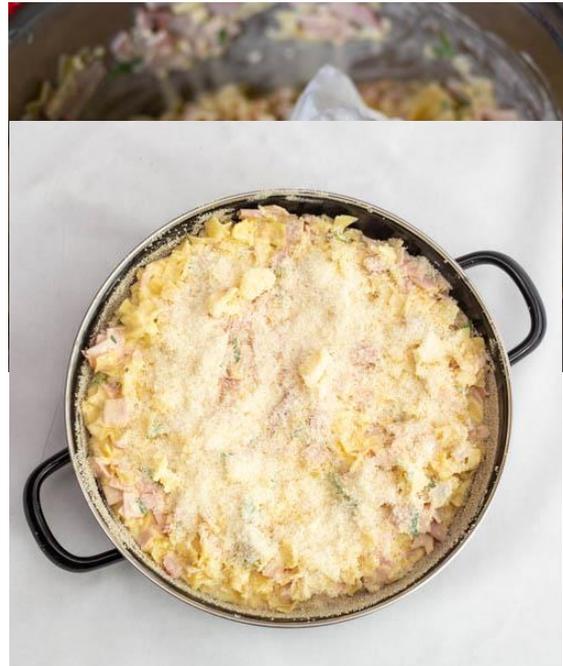
- Die Eigelb cremig rühren und mit dem Obers, Sauerrahm und Fonds vermischen. Fleckerl, Schinken und Käse dazugeben. Salzen, Pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken.

Den Eischnee unterheben, nicht zu viel Rühren, damit der Schnee die Masse luftig hält.

In die Backform geben, mit Butterflocken und Parmesan bestreuen.

35 Minuten backen. Wer gerne eine knusprige Kruste mag, kann die letzten paar Minuten den Grill dazuschalten.

In Portionen schneiden und am besten direkt servieren.



Und wie geht's weiter

Dazu gibt es einen Blattsalat oder auch gerne einen Gurkensalat.

Getränketechnisch ist sicherlich der wienerischste aller Weine, ein Gemischter Satz, sehr fein. Da kommt einem automatisch der Mayer vom Pfarrplatz in den Sinn. Man kann aber auch eine originale Wiener Mischung von Ottakringer dazu genießen. Gut gekühlt, ein Gedicht!

CULINAMUS!

