

Osterfülle

Zubereitung

Das Fleisch kleinwürfelig schneiden, ebenso die Semmeln (es kann auch Knödelbrot verwendet werden). Zwiebel anrösten. Semmelwürfel mitrösten, mit Petersilie und den Fleischwürfeln gut vermischen. Die verquirlten Eier darüber gießen; die Masse gut rasten lassen, dann mit Mehl binden. Die Masse mit nassen Händen in eine mit Alufolie ausgelegte mittlere Auflaufform geben und cirka eine Stunde bei 200 Grad im Rohr backen. Auskühlen lassen und danach die Alufolie entfernen.

Diese Fülle ist ein Teil der Osterspeise und wird zum Schinken gegessen. Eignet sich gut zum Einfrieren, wenn nicht alles gleich gegessen wird.

Das Rezept (mit Fotos) stammt von BONAfamilie-Fan Martha Tiefenbacher.

Zutaten

- 75 dag Rollschinken
- 75 dag Kaiserfleisch (beides roh)
- 15 Semmeln
- 10 Eier (ev. etwas Milch)
- 5 EL Mehl
- Zwiebel in Fett angeröstet
- nach Geschmack etwas Knoblauch
- Petersilie, Salz, Pfeffer