

## **Fleischkäse mit Ei ( 4 - 5 Personen )**

1 Kg	Fleischkäsebrät (oder Kalbsbrät)
100gr	Schinken
100gr	Zunge
½	Pepperoni Rot, gewürfelt
½	Pepperoni Orange, gewürfelt
1	grosse Essiggurke, fein gehackt
1	Bund Peterli, fein gehackt
3	gehäuften Esstöffel Paniermehl
1	Schweinsbratwurst, ohne Haut in die Mischung drücken
4	Hartgekochte Eier

+ Zitronensalz, Pfeffer und Aromat

### **ZUBEREITUNG**

1. Alle Zutaten gut mischen.
2. ½ der Mischung in 2 Aluformen verteilen.
3. Je 2 hartgekochten Eier längs in der Mitte platzieren
4. Mit der restlichen Mischung bedecken
5. Bei 220 Grad auf unterster Rille, ca. 1 h backen.
6. Am Ende auf 180 Grad herunterstellen.

### **DAZU PASST**

- Reis
- Teigwaren
- Gedämpfte Tomaten
- Röstzwiebeln
- Braune Sauce
- Steinpilzsauce