LUNGENBRATEN-GUGELHUPF

AN CHAMPIGNON-SCHOKO-GUPFERL-PFEFFER-SAUCE UND RAHMGEMÜSE

(für 6 Personen)

Zutaten

- 2 Stk. Schweinefilets (Lungenbraten)
- 500 g Frühstücksspeck
- 400 g Semmeln gewürfelt (vom Vortag)
- 250 g Käse
- 200 ml Milch
- 6 Eier
- Missio-Schoko-Gupferl (erhältlich bei Spar)
- Salz, Pfeffer, Petersilie
- Öl oder Schweineschmalz

Zubereitung

1. Eine Gugelhupfform mit Schmalz ausfetten und mit ca. 400 g Speck auslegen.
2. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten. Auskühlen lassen.
3. Die Semmeln würfeln; mit Milch, Eiern, Petersilie und Käse zu einem Teig vermengen und 15 Minuten rasten lassen.
4. Einen Teil der Semmelfülle in die Gugelhupfform drücken, Krümel bzw. Reste vom Missio-Schoko-Gupferl draufgeben, dann die Filets drauflegen, und mit dem Rest der Semmelfülle festdrücken. Mit dem restlichen Speck belegen und mit Alufolie bedecken.
5. Bei 180° C ca. 75 Minuten im Backrohr backen, nach ca. 45 Minuten die Folie entfernen, damit der Speck knusprig wird.
6. 5 Minuten rasten lassen und aus der Form stürzen und vorsichtig aufschneiden.

Foto: Missio

www.missio.at