

Rezept

Alpenstulle mit Schinken und Kraut

Ein Rezept von Alpenstulle mit Schinken und Kraut, am 05.12.2025

Zutaten

2 Zwiebeln

8 Scheiben Brot (z. B. Land- oder Bauernbrot)

Pfeffer

150 g geriebener Bergkäse

160 g Rohschinken in Würfeln

250 g saure Sahne

500 g Krautsalat

Außerdem

Flambierbrenner

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal, 24 g F, 35 g EW, 53 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Mit den Schinkenwürfeln in eine Pfanne geben und ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. unter gelegentlichem Wenden anbraten.

2. Die Brotscheiben toasten und mit der sauren Sahne bestreichen, dann pfeffern. Den Krautsalat in einem Sieb etwas ausdrücken, dann mit der Schinken-Zwiebel-Masse vermengen. Diese Masse gleichmäßig auf den vorbereiteten Broten verteilen.

3. Den geriebenen Bergkäse darüberstreuen und mit einem Flambierbrenner schmelzen. Die Brote sofort servieren. Für noch mehr Hüttenstimmung Radieschen, saure Gürkchen und Minibrezeln dazu reichen.