

## Rezept

# Alpenstulle mit Schinken und Kraut

Ein Rezept von Alpenstulle mit Schinken und Kraut, am 05.12.2025

## Zutaten

2	Zwiebeln	160 g	Rohschinken in Würfeln
8 Scheiben	Brot (z. B. Land- oder Bauernbrot)	250 g	saure Sahne
	Pfeffer	500 g	Krautsalat
150 g	geriebener Bergkäse		

### 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.