

Lungenbratengugelhupf

ZUTATEN:

1 1/2 Schweinslungenbraten 2 EL Mehl
Salz ca. 30 dag Bauchspeck
Pfeffer
Knödelbrot von ca. 8
Semmeln
4 Eier
10 dag Speckwürfel
1 mittelgroße Zwiebel
Salz
Petersilie
Milch

ZUBEREITUNG:

Den Lungenbraten (für eine normal große Gugelhupfform braucht man 1 1/2 Lungenbraten) gut würzen und rundherum anbraten. Danach Knödelbrot mit Eiern, angeröstetem Speck und Zwiebel, Salz, Petersilie und soviel Milch als notwendig abmischen und etwas später mit etwas Mehl binden. Die Form mit durchzogenem Bauchspeck auslegen und dann einmal eine Lage Semmelfülle einfüllen. Dann den angebratenen Lungenbraten darauflegen und mit der Semmelfülle auffüllen. Oben mit Speck abdecken und mit einer Frischhaltefolie oder Alufolie zudecken. Das kann man ruhig schon am Vortag abends machen, wenn man den Gugelhupf für mittags braucht. Backzeit ca. 1 1/2 Stunden bei ca. 175 Grad. In der 2. Hälfte der Backzeit oben mit Alufolie abdecken. Ich serviere dazu eine Schwammerlsauce, welche ich in der Pfanne bzw. mit dem Fett zubereite, in der ich den Lungenbraten angebraten habe. Das macht die Sauce besonders würzig. Man bekommt da circa 8 Portionen heraus. Salate sind natürlich alle dazu möglich. Wenn man möchte, kann man auch noch andere Zuspeisen wie Kartoffel dazu machen.

