Brätküchlein mit Peperoni, Ei und Bratenresten (Ofenfleischkäse)

Brät für selbstgebackenen Fleischkäse kann man offen beim Metzger kaufen, oder man drückt zwei grüne Würste aus. Letzteres habe ich gemacht. Das Wurstbrät ist bereits gewürzt, da brauchts kein Salz und kein Pfeffer mehr dazu. Ich habe es mit Pepperoniwürfelchen, gehacktem Ei und einem Rest vom bereits gebratenen Kasselersteak vermischt. Zerstossene Pistazienkerne hätten auch gut gepasst - hatte ich aber keine. Die Zubereitung ist ganz einfach, es gibt nicht viel zu beachten, nur das Brät sollte ganz frisch sein, es verdirbt rasch. Spätestens am zweiten Tag nach dem Kauf sollten die Küchlein gebacken werden.

Dazu passt Kartoffelsalat vorzüglich, zum Beispiel nach dem Rezept von da.

Zutaten (1 Portion)

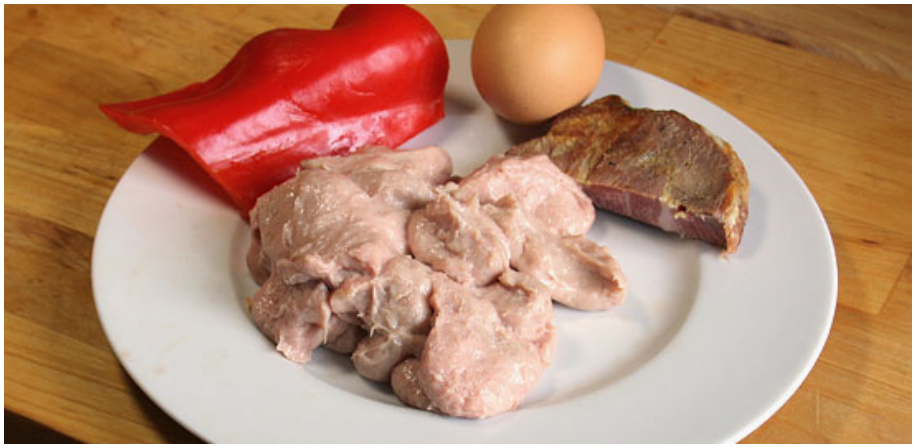
180g	Brät (von grünen Würsten)
60g	rote Peperoni
60g	gebratener Kasseler (oder Bratenresten)
1	hartgekochtes Ei

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Peperoni, Ei und Kasseler in ca. 5mm grosse Würfelchen schneiden. In einer Schüssel mit dem Brät vermischen. Das geht am besten mit nassen Händen.

Cocotte mit kaltem Wasser ausspülen, damit das Brät weniger anklebt. Brätmasse satt einfüllen und die Oberseite glatt verstreichen.

40 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen, bis sich die Oberfläche bräunt.

Küchlein anrichten und mit dem Saft aus der Cocotte übergiessen.