

Brezngugelhupf

Wir freuen uns immer, wenn sich Kochcast-Hörer/innen bei uns melden und uns ein Rezept vorstellen. Wenn ihr ein Gericht habt, das wir unbedingt ausprobieren müssen, schreibt uns einfach an post@hoffentlich-schmeckts.de. Diesmal hat uns Eberhard aus Bensheim an der Bergstraße ein Gericht vorgestellt. Hirschgulasch mit Schokolade. Das Rezept findet ihr hier.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

6 Brezn
2 Semmeln vom Vortag
500 ml heiße Milch
1 Zwiebel (gewürfelt)
60 g Butter
½ Bund glatte Petersilie (gehackt)
4 Eier
Muskat

Zubereitung

1. Brezn und 2 Brötchen vom Vortag in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden, mit 500 ml heißer Milch überbrühen und zugedeckt ruhen lassen.
 2. Eine Zwiebel würfeln und in 60 g Butter glasig dünsten.
 3. Eier trennen. Die Brot-/Breznwürfel mit den Zwiebelwürfeln, der gehackten Petersilie und 4 Eigelben vermengen. Das Ganze mit einer ordentlichen Prise Muskat würzen. Dann 4 Eiweiß zu Eischnee schlagen und unterheben.
 4. Die Masse in eine gut gebutterte Gugelhupfform geben (ca. $\frac{3}{4}$ voll) und in den auf 160 °C vorgeheizten Ofen schieben. 30 bis 40 Minuten backen und anschließend 10 Minuten ruhen lassen. Dann die Form stürzen und im Ganzen servieren. Dazu passt zum Beispiel Hirschgulasch mit Schokolade.
-