

# 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 durchgezogenem 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.

