

# Steinbacher Geheimnis

## Zutaten

4 Personen:

1 größeren Lungenbraten  
1 B. Creme fraiche Kräuter  
3 kleinere Äpfel  
8 (150 g) Scheiben Käse  
20 g geröstete Mandelblätter  
Salz und Pfeffer  
Schweineschmalz

## Spritzerdäpfel:

600g Erdäpfel, mehlig, roh geschält  
2 Eier  
40g Butter  
Salz, Muskat  
Ei zum Bestreichen



## Zubereitung:

1.  
Lungenbraten in drei cm dicke Scheiben schneiden (wenn möglich 8 Stück), anschließend flach drücken oder leicht klopfen bis sie ca. 1 cm dick sind.  
Mit Salz und Pfeffer würzen.
  2.  
Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Lungenbratenstücke sehr kurz und scharf anbraten.  
Auf ein mit Schweineschmalz bestrichenes Blech legen.
  3. Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit Ausstecher Entfernen, Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.  
Creme fraiche auf die Lungenbratenstücke verteilen und die Apfelscheiben daraufsetzen, anschließend mit gerösteten Mandelblättern bestreuen und mit Käse belegen.
  4.  
Backrohr auf 220 C° vorheizen  
Blech mit Steinbacher Geheimnis in die oberste Schiene geben ca. 5 min. lassen, dann auf Grillen umschalten und Temperatur etwas erhöhen, fertig wenn der Käse eine goldige Farbe hat. (immer im Blick behalten)  
Lungenbraten soll noch leicht rosa sein! Sehr lecker ist dazu auch Preiselbeermarmelade.
  5.  
Erdäpfel vierteln, in Salzwasser weich kochen, abseihen. Gut ausdampfen lassen, heiß durch eine Kartoffelpresse oder Sieb drücken.
  6.  
Eier, Butterstücke und Gewürze untermengen. Backblech mit Trennpapier belegen, Masse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und kreisend Krapferl aufspritzen. Erkalten lassen und vorsichtig mit Ei bestreichen und bei 220 C° im vorgeheizten Backrohr ca. 15 min. goldbraun backen.
- 5-7 min. bevor die Spritzerdäpfel fertig sind kann man auch das Steinbacher Geheimnis mit ins Backrohr schieben.