

Februar 2012

Schinkli an Senfsauce

Rezept für 4-6 Personen

1 Quick-Schinkli oder Rollschinkli oder Schüfeli, ca. 800g-1kg

nach Anleitung zubereiten

SENSSAUCE:

1 EL Butter

in einer Pfanne schmelzen

1 Schalotte, grob gehackt

in der Butter andünsten

4dl Kalbsfond oder Rindsbouillon

zufügen, alles zusammen bei mittlerer Hitze zur Hälfte einkochen lassen

2 gestrichene TL Senfpulver

2 gestrichene TL Maizena express, hell

1dl Rahm

zusammen gut verrühren, danach mit der eingekochten Flüssigkeit mischen und mit dem Mixstab sehr fein pürieren

➤ kurz aufkochen, danach Hitze reduzieren

ca. 3 Senfrüchte, aus dem Glas

in feine Würfelchen schneiden, unter die Sauce mischen

Salz, Pfeffer nach Belieben

Sauce wenn nötig abschmecken

➤ heiss oder lauwarm zum aufgeschnittenen Schinken servieren

TIPP:

➤ Dazu Trockenreis oder gebackene Kartoffelscheiben aus dem Ofen servieren

➤ Senfpulver (englisches Senfpulver) ist in Reformhäusern, Drogerien oder auch in grösseren

Lebensmittelgeschäften erhältlich. Es muss zuerst mit einer Flüssigkeit kalt angerührt werden, sonst bilden sich Knöllchen.

➤ Senfrüchte gibt es in milder oder scharfer Variante – beide sind aber in einer Zuckersiruplösung konserviert (z. B. von Vanini)