



Rollschinkli mit Honig-Senfsauce

Das Rollschinkli kann man einfach in heissem Wasser bei 80° bis 85° ziehen lassen. Ein Schinkli von gut 1kg braucht 1 3/4 Stunden, für grössere Stücke verlängert sich die Garzeit pro 500g um eine halbe Stunde.

Eine Senfsauce, dezent mit Honig gesüsst, passt ausgezeichnet zum Schinkli, und ist etwas eleganter, als einfach Senf dazu zu servieren.

Das Rollschinkli wird aus der Schweinsschulter hergestellt. Das Nusschinkli ist ein Stück aus dem Stutzen des Schweins und vielleicht etwas zarter. Zubereitet werden sie auf die gleiche Art.

Zutaten

1 Rollschinkli 1,1 kg

Senfsauce

15g Butter
20g Mehl
2dl Milch
1,5dl Weisswein
1,5TL Honig
3TL Dijon-Senf
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rollschinkli 1 3/4 Stunden im 80-85° heissen Wasser ziehen lassen.

Senfsauce:

Die Zubereitung der Sauce benötigt ca. 20-25 Minuten.

Butter schmelzen und das Mehl mit einem Schwingbesen einrühren. Nicht zu heiss werden lassen, die Mehlbutter darf sich nicht bräunen.

Milch zuerst langsam dazugliessen und mit dem Schwingbesen kräftig rühren. Sobald ein homogener Brei entsteht, kann die Milch schneller zugegeben werden. Sauce leicht köcheln lassen und den Weisswein dazugliessen. Sauce 15 Minuten leicht köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Honig und Senf einrühren und mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

Tipp: Wenn die Sauce zu stark einkocht, mit etwas Sud vom Rollschinkli verdünnen.





