



Glühwein-Schinkli mit Bratkartoffeln und Bohnen

Kräftig würziger Glühwein, so wie man ihn an kalten Wintertagen schätzt, wird zu einer sirupartigen Sauce eingekocht und mit reichlich Butter aufmontiert. Dazu wird kalte Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen in die heisse, aber nicht mehr köchelnde Sauce eingerührt. Das macht die kräftige Sauce weich und cremig. Das Schinkli wird nicht im Wasser, sondern im Glühwein im Ofen gegart, damit es noch geschmackvoller wird.

Das Glühwein-Schinkli, zusammen mit Bratkartoffeln und geschmorten Bohnen angerichtet, wird so zu einem wärmenden Wintergericht. Zündet man dazu Kerzen an, wird es zum gediegenen Festtagsschmaus.

Zutaten (4 Portionen)

1 Rollschinkli, 800g

Sauce:

4dl kräftiger Rotwein
1 Orange, Saft und 2 Stücke Schale
1 Zimtstange, 5-6cm
6 Nelken
3 Lorbeerblätter
2El Honig
40g kalte Tafelbutter

Zubereitung

Schinkli mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Das Netz, sofern vorhanden, aufschneiden und abziehen.

Orange halbieren und auspressen. 2 dünne Späne von der Haut abziehen.

Für die Sauce alle Zutaten bis und mit Lorbeerblättern aufkochen, sobald die Sauce heiss ist, den Honig einrühren.

Ofen auf 150° vorheizen.

Schinkli in eine Ofenform legen und mit der Sauce übergiessen. Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken, die Nadelspitze muss im unteren Drittel des Schinklis stecken.

Schinkli in den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 72° garen. Das dauert ca. 1 1/2 Stunden. Ofen ausschalten und entlüften.

Sauce in eine Pfanne absieben und auf gut einen Viertel bis einen Fünftel einkochen lassen. Die Sauce sollte eine sirupartige Konsistenz annehmen. Das Schinkli derzeit im Ofen warmhalten.

Kochplatte ausschalten, sobald die Sauce nicht mehr köchelt, die kalte Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren.





