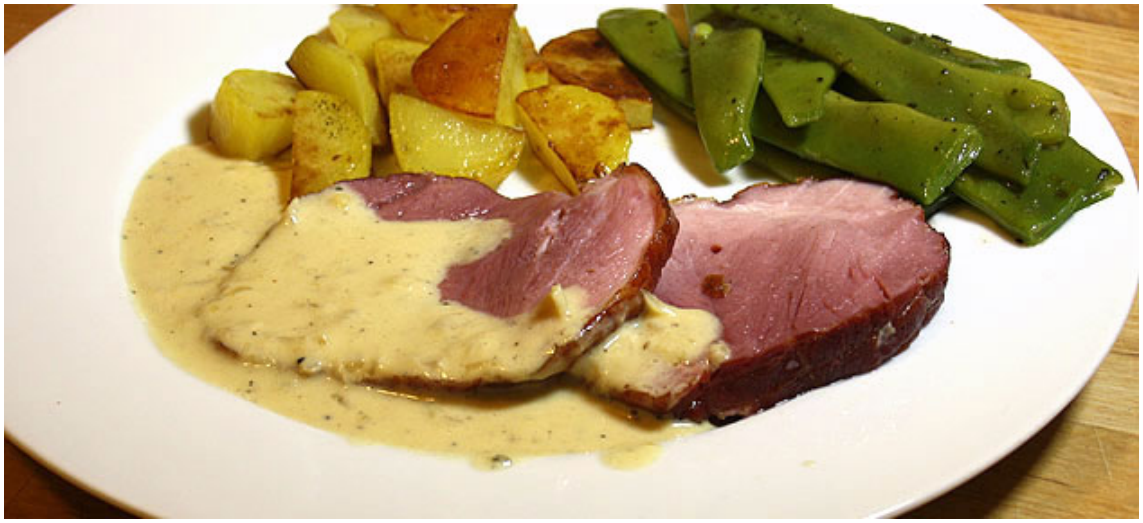


Rollschinkli aus dem Ofen an Meerettichsauce mit Bratkartoffeln und Coco-Bohnen

Das Rollschinkli wird aus der Schweinsschulter geschnitten. Die ausgebeinten Stücke werden gepökelt und leicht geräuchert. Damit das Schinkli dabei zusammenhält, wird es in ein elastisches Netz eingepackt.

Das Rollschinkli kann ganz einfach im Wasser bei 80-85° gegart werden. Genauso gut kann es im Ofen bei niedriger Temperatur gegart werden. Dabei lässt es sich zusätzlich marinieren, was für eine sehr würzige und etwas festere Kruste sorgt. Das Schinkli von 900g habe ich bei 125° Ofentemperatur bis zu einer Kerntemperatur von 70° gegart. Das dauerte 2 1/4 Stunden. Danach hab ich den 5 Minuten Ofen entlüftet und auf 60° Grad eingestellt und das Schinkli 20 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur stieg dabei auf 74°. Das war optimal: Das Rollschinkli war sehr saftig und zart.

Etwa alle 30 Minuten hab ich es mit einer Weisswein-Senf-Marinade bepinselt, die letzten beiden Male mit etwas Honigzugabe. Der Honig spendete eine ganz leichte Süsse, die gut zum geräucherten Schweinsschinkli passt.

Zutaten (3-4 Portionen)

```
1    Rollschinkli 900g
1dl  Weisswein
2Tl  Dijon-Senf
1Tl  Honig
     Pfeffer

Sauce
1    kleinere Zweibel
2dl  Hühnerbouillon
15g  Meerrettich
1dl  Vollrahm
     Pfeffer
```

Bratbutter
Maizena zum abbinden

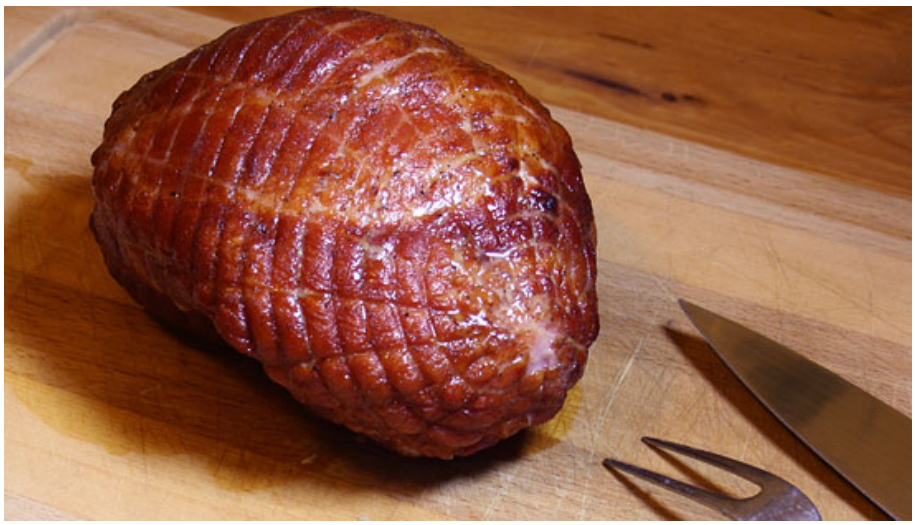
Zubereitung

Schinkli 1 Stunde für dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen, das verkürzt die Garzeit deutlich. Das Netz vom Schinkli abziehen. Schinkli mit Marinade, noch ohne Honig einpinseln, Bratenthermometer einstecken und in den auf 125° vorgeheizten Ofen schieben. Jede halbe Stunde mit der Marinade einpinseln. Wenn die Kerntemperatur ca. 65° erreicht hat, Honig in die Marinade mischen und damit zwei weitere Male einpinseln.

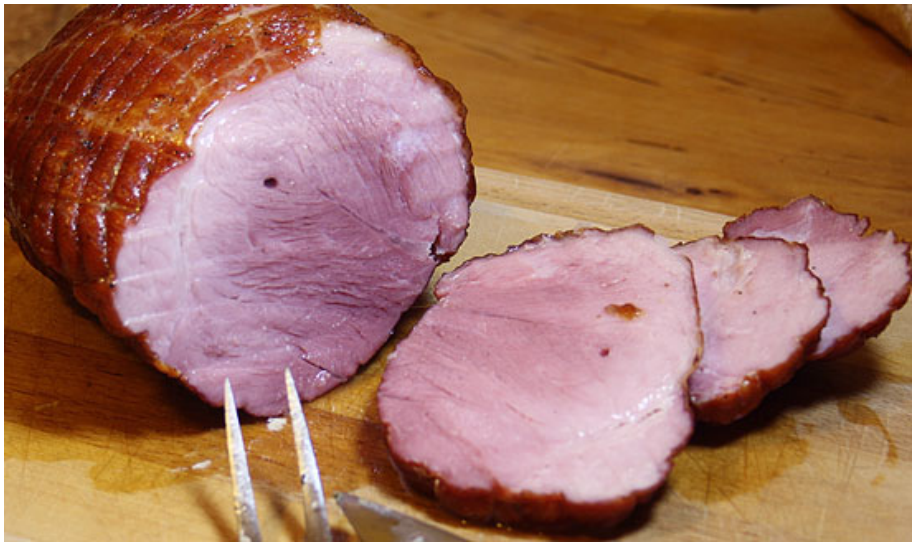
Wird der Honig zu Beginn dazu gegeben, so sammelt sich ein Teil davon im Bratgeschirr und verbrennt.

Wenn die Kerntemperaur 70° erreicht hat, den Ofen auf 60° zurückschalten, ca. 5 Minuten entlüften, danach das Schinkli 20 Minuten nachziehen lassen. Diese Zeit reicht gut, um die Sauce zuzubereiten.

Sauce:
Zwiebel fein hacken und in Bratbutter ca. 3-4 Minuten dünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Bouillon dazugiessen, Meerretich dazuraspeln und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vollrahm dazugiessen, mit Pfeffer abschmecken. 1/2Tl Maizena in wenig kaltem Wasser anrühren und dazugeben. Nochmals etwa 5 Minuten köcheln lassen.



Rollschinkli aus dem Ofen...



Zutaten Meerrettich-Sauce