



Keller's Rezeptdienst

Nr. 85	Januar	2010
Nussschinkli mit buntem Sauerkraut		

ZUTATEN: für 8 Personen

Schinkli

Nussschinkli o. Schwarte ca. 2.5kg
 4 Liter leichte Bouillon
 2 Lauchstängel
 2 geschälte, längs halbierte Karotten
 2 geschälte, halbierte Zwiebeln
 2 Lorbeerblätter
 10 Nelken
 3 EL Honig
 2 EL Whisky

Buntes Sauerkraut

100 g Speckwürfelchen
 2 geschälte, gehackte Zwiebeln
 1 EL Butterfett
 2 Karotten gewürfelt
 2 gelbe Karotten gewürfelt
 2 Lauchstängel gewürfelt
 15 zerdrückte, schwarze Pfefferkörner
 600 g Sauerkraut
 4 dl Gemüse- oder Geflügelfond
 2 dl Apfelsaft
 2 grosse, mehlig Kartoffel
 5 dl geschlagener Rahm
 2 EL grober Senf
 2 Bund gehackter Dill
 ½ EL Kräutersalz

Zubereitung

Schinkli

1. Die Bouillon mit dem Gemüse und dem Lorbeerblatt aufkochen. Das Schinkli dazugeben, kurz aufkochen lassen und zugedeckt unter dem Siedepunkt nach Angaben Ihres Metzgermeisters garen.

2. Ofen auf 200 °C (Grill) aufheizen.

3. Das Schinkli herausnehmen und die Nelken verteilt darin einstecken.

4. Honig und Whisky zusammen verrühren und leicht erwärmen.

5. Das Schinkli mit dem Honig einstreichen und im Ofen ca. 10 Min. glacieren.

6. Schliesslich das Schinkli tranchieren und mit dem Sauerkraut und den Peterli-Kartoffeln servieren.

Buntes Sauerkraut

1. Die Speckwürfelchen im Butterfett knusprig braten. Die Gewürze, Zwiebeln und Gemüsewürfel dazugeben und kurz mitdünsten.

2. Das Sauerkraut mit einem Messer etwas zerkleinern und zu den Gemüsewürfelchen geben.

3. Den Fond zum Sauerkraut geben. Kräftig durchrühren und bei mittlerer Hitze zugedeckt 40 Min. leicht kochen lassen.

4. Die Kartoffel fein reiben und mit dem Apfelsaft vermischen, dann unter das Sauerkraut ziehen und 10 Min. bei kleiner Hitze leicht kochen lassen. Immer wieder rühren, da das Sauerkraut jetzt leicht anbrennt.

5. Das weich gekochte Sauerkraut vor dem Servieren mit Rahm, Senf und Dill verfeinern.

Dazu passen Peterli-Kartoffeln.

Weinempfehlung: Gewürztraminer aus dem Elsass

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg