

Zutaten für 4 Personen:

1 Schinken (ca.2 kg) gepökelt und geraucht

1 Möhre

1 Lauchstange

2 Selleriestangen

1/4 Sellerieknolle

1 Zwiebel

2 Nelken

1 TL Piment

1 TL Wacholderbeeren

1 EL Senfsamen

Zubereitung:

Den Schinken in einen ausreichend großen Topf legen. Das Wurzelwerk putzen, in Würfel schneiden und daneben verteilen. Die Gewürze zufügen und alles mit Wasser knapp bedecken. Salzen ist nicht erforderlich da der Schinken ausreichend gepökelt ist. Wasser zum Kochen bringen, aufwallen lassen dann Hitze reduzieren und unter dem Siedepunkt eineinhalb bis zwei Stunden ziehen lassen. Nicht Kochen denn das macht den Schinken hart u. trocken. Tiefgefrorenem Schinken lässt man eine halbe Stunde länger Zeit.

Dazu schmeckt ein Kartoffel-Gurken Salat:

Zutaten für 4 Personen:

800 gr. Kartoffeln

1 mittelgroße Zwiebel

Salz

Pfeffer

3-4 EL Essig

3-4 EL warme Gemüsebrühe

1 TL Senf

1 Salatgurke

2-4 EL Öl

Zubereitung:

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln gar kochen. Pellen, in Scheibchen schneiden u. In eine Schüssel geben.

Die Zwiebel sehr fein würfeln, zu den Kartoffeln geben und alles salzen und pfeffern.

Essig mit dem Senf vermischen u. darübergießen.

Gurke schälen, in feine Scheiben hobeln und unter die Kartoffeln mischen.

Erst jetzt das Öl mit der Brühe zugeben u. nochmals mischen.

Wer mag kann noch gehackte Petersilie hinzufügen.

Unbedingt noch warm essen.....hmm

Das sollte doch dazu motivieren sich einen Rollschinken zu sichern

Gruß aus Wyhl,

Peter