

Nuss-Schinkli mit Lauch, Pfälzer Rübli, «Blauen St. Gallern» (blaue Kartoffel), Meerrettich +/- Senfsauce

Zutaten für 4 Personen

- 1.2 kg Nuss-Schinkli
- 600 g Kartoffeln festkochend z.B. «Blaue St. Galler»
- 600 g Lauch
- 400 g Pfälzer Rübli oder Karotten
- 1 l Gemüsebouillon
- Sauce(n):**
- 30 g Butter
- 2 dl Gemüsebouillon
- 2 EL Meerrettich
- 2 EL Mehl
- 2 dl Milch oder 2 dl Gemüsebouillon mehr
- 2 EL Senf: Scharf, grobkörnig oder Liebingsenf
- 1 dl Vollrahm
- 2 kleine Zwiebeln



Vorbereitung

Bereitstellen

Kochtopf mit Deckel (für 4 Pers. 6l-Topf), Garkiste, Kerntemperatur-Thermometer, Schneidebrett, Litermass, Esslöffel, Messer, Kochkelle. Für die Saucen: 2 kleine Pfannen, Schwingbesen, Mixstab.

Zubereitung

Kartoffeln, Lauch und Rübli waschen, schälen und in Scheiben schneiden.

Nuss-Schinkli, gerüstete Kartoffeln, Lauch und Rübli in den Kochtopf, dazu die Gemüsebouillon.

Zum Siedepunkt aufkochen, abschmecken. **Sofort ab in die Garkiste!**

Sauce(n):

Basis-Sauce: **Zwiebeln** klein würfeln, in der **Butter** andämpfen; **Mehl** dazu, leicht anschwitzen (nicht bräunen!), ablöschen mit Gemüsebouillon und/oder Milch, zur Sauce einkochen. Während dem Einkochen gut mit dem Schwingbesen rühren.

Die Hälfte der Basis-Sauce in eine zweite Pfanne giessen. In die eine Pfanne **Senf**, in die andere **Meerrettich**, in beide wenig **Rahm** zum Verfeinern. Mit dem Mixstab pürieren und abschmecken.

Dauer (Vor- und Zubereitung sind abhängig von der gewünschten Menge)

Garen: pro 100g Schinkli ca. 7 Minuten = ca. 1:30h. Bis 6 Stunden >60 °C.

HEIDI STEFANI IM NÖRDLI (NOVEMBER 2020)

Nuss-Schinkli mit Lauch, Pfälzer Rübli, «Blauen St. Gallern» (blaue Kartoffel), Meerrettich- +/- Senfsauce

Zutaten / Einkaufsliste

Mengen und Verhältnisse sind von der Anzahl Geniesser und persönlichen Vorlieben abhängig

Was	für 4 Pers.	für __ Pers.	Total: Stck, g, kg, dl, l
Kartoffeln (z.B. « Blaue St. Galler») festkochend	600 g		
Lauch	600 g		
Nuss-Schinkli	1.2 kg		
Pfälzer Rübli oder Karotten	400 g		
Kräuter: Gewürze: Gemüsebouillon Salz & Pfeffer	1 l wenig		
Saucen: für je 2 dl Meerrettich- + Senfsauce			
Butter	30 g		
Gemüsebouillon	2 dl		
Lieblings-Senf oder scharf und/oder grobkörnig	2 EL		
Meerrettich: frisch gerieben oder aus dem Glas	2 EL		
Mehl	2 EL		
Milch oder 2 dl Gemüsebouillon mehr	2 dl		
Vollrahm	1 dl		
Zwiebeln	2 kleine		

HEIDI STEFANI VOM NÖRDLI (NOVEMBER 2020)