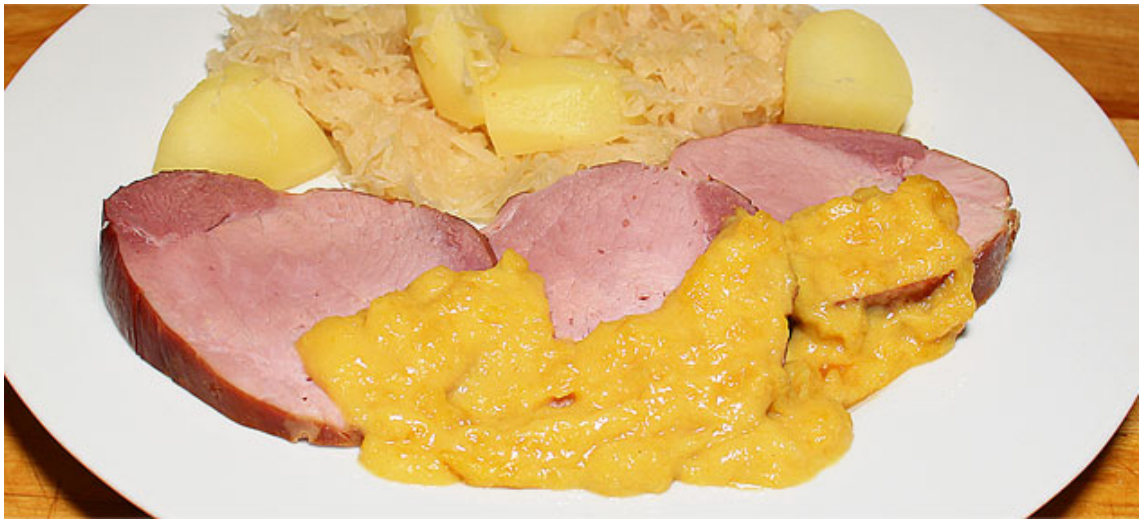


Nussschinkli mit Aprikosensenf, Sauerkraut und Kartoffeln

Das Nussschinkli ist aus dem Stotzen des Schweins geschnitten (Nuss), es wird gepökelt und vorgekocht. Es ist in der Regel etwas zarter als das Rollschinkli, das aus der Schweinsschulter geschnitten wird. Die Kochzeit ist meist auf der Verpackung angegeben oder man fragt den Metzger. Das kleine Nussschinkli von ca. 500g benötigt eine knappe Stunde bis es gar ist. Damit es nicht zäh wird, darf es nur knapp unter dem Siedepunkt gegart werden.

Für den Aprikosensenf eignet sich ein leicht pikanter Senf am besten, seine Würze kommt neben den süssen, gedörrten Aprikosen gut zur Geltung. Mit wenig Balsamico dazu, entsteht ein schönes Zusammenspiel von Süsse, leichter Säure und Schärfe.

Die Kartoffeln können zusammen mit dem Sauerkraut gekocht werden. Wegen der Säure des Sauerkrauts garen sie aber sehr viel langsamer. Sie brauchen mindestens doppelt solange als beim Garen im Wasser oder Dampf bis sie weich sind.

Zutaten (2-3 Portionen)

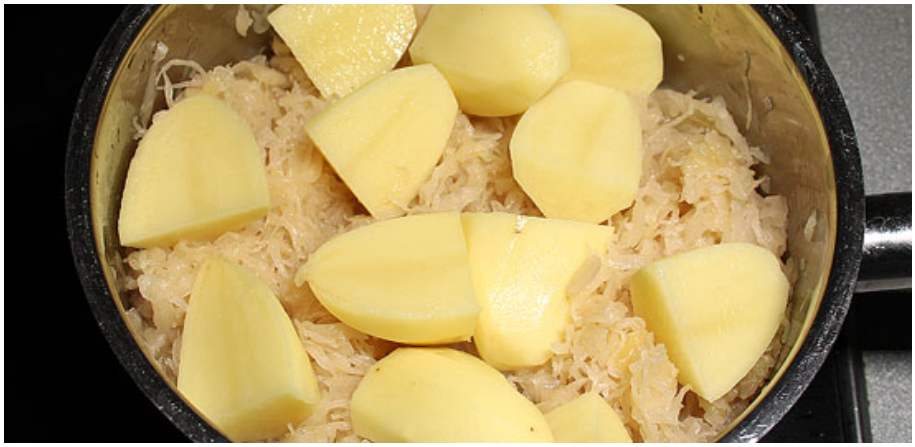
500g	Nussschinkli
50g	gedörrte Aprikosen
10g	Tafelbutter
1-2Tl	weisser Balsamico
3El	Wasser
1El	Dijon-Senf
	Sauerkraut vorgekocht
	festkochende Kartoffeln, z.B. Amandine

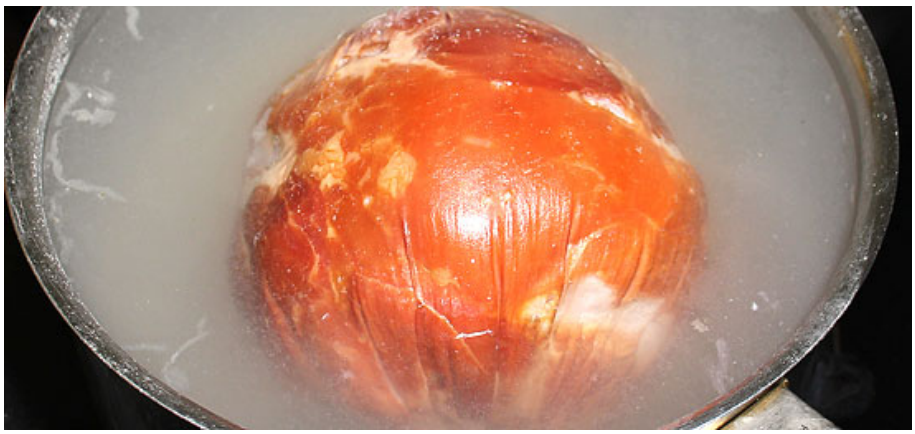
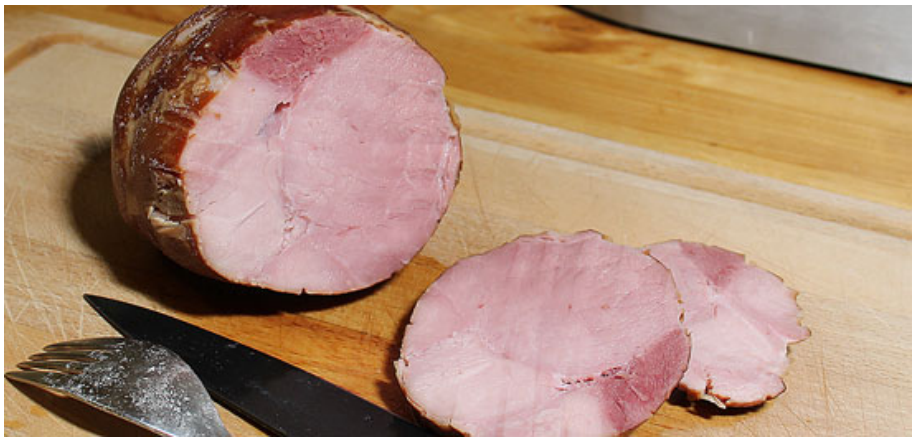
Zubereitung

Nusschinkli 50 Minuten in ca. 95° heissem Wasser ziehen lassen.

Sauerkraut mit einem Schuss Wasser in eine Pfanne geben. Kartoffeln schälen und zu Klötzen schneiden, auf das Sauerkraut legen und salzen. Sauerkraut aufkochen und 50 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Gedörrte Aprikosen würfeln. Tafelbutter leicht aufschäumen lassen, Aprikosenwürfel zugeben und mit der Butter vermischen. 1Tl Balsamico und 3 El Wasser zugeben. 10 Minuten köcheln lassen. In ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Zurück in die Pfanne geben, Senf zugeben, vermischen un d 2-3 minuten leicht köcheln lassen. Ev. noch etwas Wasser zugeben und mit Balsamico abschmecken.





0,4
0,3
0,2
0 1
lll rotho