



Jambon au Sauce Madère - Schinken mit Madeira-Sauce

Es ist kein Rezept der gehobenen französischen Küche, es passt eher zur bäuerlichen Küche der Provinz und findet sich eher auf den Speisekarten der Bistros oder Autobahnraststätten als auf den Karten der Restaurants. Und es ist ein gutes und einfaches Rezept, um aus den Resten eines gekochten Schinkens eine geschmackvolle Vesperei zu zaubern.

Zutaten (pro Portion)

2	Tranchen Nusschinken à 100g
20g	Tafelbutter
60g	Champignons
25g	Zwiebel
1Tl	Tomatenpüree
1,5Tl	Mehl
1dl	Gemüsebouillon
5cl	Madeira
20g	Sauerrahm
	Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel hacken. Schäfte aus den Champignons herausbrechen und die Hüte klein würfeln.

Tafelbutter aufschäumen lassen, Zwiebel und Champignons zugeben und dünsten bis die Champignons etwas Farbe annehmen. Tomatenpüree zugeben und verrühren bis sich auf dem Pfannenboden ein rötlicher Film bildet.

Bouillon zugießen und das Mehl mit dem Schwingbesen einrühren. Sauce 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren, damit die Sauce nicht anbrennt.

Sauerrahm und Madeira zugeben, verrühren und nochmals 3-4 Minuten köcheln lassen.
Zum Schluss mit Pfeffer und einem kleinen Schluck Madeira abschmecken.

Schinken in einer flachen Pfanne in wenig Bouillon aufwärmen.

Schinken mit reichlich Sauce anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.







