

## Jambon à l'abricot (Rollschinkli an Senfsauce)

Rezept für 8 Pers. / für 12 Pers. im Mehrgang-Menu)

### Zutaten:

- 1 Roll- oder Nussschinkli (1,2kg.), gekocht
- 6 dl. Weisswein (das wäri 1dl weniger als e Fläsche!)
- 1 El. Mehl/Maizena
- 3 El. **Thomy**-Senf (ein Anderer (z.B.Migros) geht kurioserweise nicht!)
- 3 dl. Rahm
- 3 Bananen gescheibelt
- 2 Päckli gedörnte Aprikosen
- Lorbeerblätter



### Zubereitung:

#### *Sauce:*

Mit etwas Wein erst den Beutel des gekochten Fleisches ausspülen.

Die gedörnten Aprikosen im Wein aufkochen (nicht weich!). Die Früchte herausnehmen. Den Wein etwas abkühlen lassen. Dann Mehl, (mit wenig Wasser aufgelöst) Senf und Rahm dazu geben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bananen in Scheiben schneiden (~ 3mm).

#### *Schinken:*

Eine allfällige Schwarte vom Fleisch wegschneiden.

Das gekochte Roll-/Nussschinkli oder Schüfeli –je nach Dicke– kalt, der Länge nach \*halbieren und in 5mm dicke Scheiben schneiden. Die Tranchen (wenn \*halbiert mit Schnittfläche unten) mit je 1 Aprikose links/rechts und in der Mitte ein oder \*1 halbes Lorbeerblatt in einer Gratinform ziegelförmig einschichten.

Am Schluss die übrigen Aprikosen und die Bananenscheiben auf dem Formboden neben dem Fleisch verteilen und die Sauce über das Ganze (inkl. Fleisch) giessen.

Das Ganze mit Alufolie abdecken und ca. ½ Std. im Ofen bei 180°C überbacken.

Dazu passt Trockenreis oder Kartoffelstock.