

Omas Rezeptesammlung

Gedämpfter Schinken In Hallaür Rotwein

Gattung: Fleisch, Schinken, Schwein

| | | | |
|---|---|----|----------------------------|
| 1 | gepökelter Rollschinken -(ca. 1 1/2 kg), | 2 | Karotten (Viertel), |
| 1 | Liter Hallaür Rotwein oder ein -anderer leichter Landwein, | 10 | Pfefferkörner (zerdrückt), |
| 1 | Zwiebel (Viertel), | 1 | Lorbeerblatt, |
| | | 4 | Wacholderbeeren |

Den Schinken in eine Kasserolle geben, den Wein darüber gießen, das klein geschnittene Gemüse und die Gewürze dazugeben und 1 1/2 Stunden köcheln lassen.

Danach aufschneiden und mit Kartoffelsalat servieren.

Tipp: Anstatt von Hallaür Rotwein können sie auch einen anderen leichten, roten Landwein verwenden.