

Rollschinkli an süsser Senfsauce mit Kartoffelgratin

Für 4 Personen

Zubereiten: 20 Minuten

Koch-/Backzeit: 1 Stunde, 20 Minuten

Zutaten

1 Agri Natura Rollschinkli, à ca. 800 g

Süsse Senfsauce:

20 g Butter

2 EL Mehl

2 dl leichte Bouillon (Gemüse oder Fleisch)

2 dl Milch

2–4 TL Honig

2–3 EL milder Senf, nach Belieben grobkörnig
Salz, weisser Pfeffer

1 TL Obstessig

Kartoffelgratin (1 ofenfeste Form von ca. 2 l Inhalt):

800 g mehlig kochende Kartoffeln

3 dl Milch

3 dl Rahm

1–2 Knoblauchzehen, gepresst, nach Belieben

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

50–100 g Gruyère, gerieben

Zubereitung

Rollschinkli:

Rollschinkli knapp unter dem Siedepunkt zugedeckt ca. 80 Minuten ziehen lassen. Danach Rollschinkli aus dem Wasser heben, Netz entfernen, tranchieren.

Senfsauce:

Butter schmelzen, Mehl beifügen, unter Rühren mit dem Schwingbesen dünsten, mit Bouillon sowie Milch ablöschen und aufkochen, Honig und Senf beifügen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 10–15 Minuten köcheln. Mit Essig abschmecken.

Kartoffelgratin:

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen, in Scheiben von 2–3 mm schneiden und in die Form schichten. Milch, Rahm und Knoblauch mischen, würzen. Guss über die Kartoffeln giessen, sie sollten dabei ganz bedeckt sein. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 40–50 Minuten backen. Ofentemperatur auf 220°C erhöhen. Käse über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken.

