



Rollschinken im Teig

MIT WIRSING-MANTEL



Ueli Hof
www.uelihof.ch

Zutaten Rollschinken

- 1 geräucherter Rollschinken
- 2 EL Senf (grob oder fein)
- 8-10 Wirsing-Blätter | getrennt und blanchiert

Zutaten Teig

- 600 g Weissmehl
- 35 g Hefe | zerbröseln
- 1 TL Zucker
- 350 ml warmes Wasser
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1 Ei | verquirlt

1 Rollschinken im Teig für etwa 4 Personen.

Zubereitung Rollschinken im Teig

1. Das vakuumierte Schinkli in siedendem Wasser 1 Stunde lang kochen.
2. Aus dem Wasserbad nehmen und etwas auskühlen lassen.
3. Senf rundherum mit der Hand verstreichen und mit dem blanchierten Wirsing-Blätter deckend umwickeln.
4. Den Schinken in eine Hälfte (an die kurze Seite) des Teiges legen, oben und unten auf den Schinken einklappen und bis über die Hälfte einrollen. Die andere Hälfte ebenfalls darüber klappen.
5. Der Schinken sollte nun komplett eingekleidet sein. Ränder gut andrücken und nötigenfalls eingeschlossene Luft mit einem kleinen Schnitt entweichen lassen.
6. Ausgestochene Sterne mit Ei ankleben und den ganzen Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen.
7. Den Ofen auf 180°C aufheizen, den Schinken reinlegen und auf 160°C reduzieren. Etwa 60-75 Minuten backen - bis schön goldbraun.
8. Danach den Rollschinken im Teig einige Minuten ruhen lassen.

Zubereitung Teig

1. Hefebrosel mit Zucker bedecken - so aktiviert ihr die Hefe, welche in ca. 10 Minuten flüssig sein wird.
2. Wasser, Olivenöl und Salz mischen. Die nun flüssige Hefe zusammen mit dem Mehl zur Mischung geben und gut mischen.
3. Kneten bis ein elastischer Teig entsteht.
4. Zu einer Kugel formen und mit ein bisschen Olivenöl bestreichen.
5. Teig nun mit einem Küchentuch bedecken und etwa 1h an einem warmen Ort auf das Doppelte aufgehen lassen.
6. Danach zu einem Rechteck (ca. 8 mm dick) auswallen. In der Mitte oben und unten ein flaches Dreieck ausschneiden.
7. Mit diesem Restteig könnt ihr Sterne auszustechen.

En Guetä!