

# Rollschinken an süss-saurer Sauce

Für 4 Personen



1 Rollschinken

Im knapp siedenden Wasser kochen (80°C).

## Sauce

2 EL Zucker

In einer Pfanne karamellisieren (schmelzen, bis ein goldbrauner Karamell entsteht).

1 dl kochendes Wasser

Ablöschen. Zucker auflösen.

2 EL Honig  
2 EL Weisswein  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Cognac  
2 EL Senf (gestrichene)

Alles zum Karamell geben und kurz aufkochen.



Gekochter Schinken

Das Netz entfernen. Den Schinken mit einem scharfen Messer rhombenartig einschneiden. Das Fleisch in eine der Grösse des Stückes angepasste Gratinform legen. Das Fleisch mit der Sauce übergiessen und im auf 220°C vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. überbacken. Alle 10 Min. mit der Sauce übergiessen.

Das Fleisch herausnehmen und in Tranchen schneiden.

Die restliche Sauce evtl. nachwürzen, bei Bedarf etwas Wasser begeben und in einer Saucière anrichten und mit dem Fleisch servieren.