



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|-----------|---------------|
| 350 g | Schinken |
| 6 | Essiggurkerln |
| 250 ml | Weißwein |
| 2 EL | Perlzwiebeln |
| 8 Blätter | Gelatine |
| 1 Schuss | Weinessig |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Mein persönlicher Tipp

Nach Geschmack frisch gehackte Kräuter in den Weinsud geben. Eignet sich sehr gut als kalte Hauptspeise an heißen Tagen.:

Petra Eder

Seminarbäuerin im Bezirk Krems

Schinken in Weingelee

Zubereitung

- Gelatineblätter in kaltem Wasser quellen lassen.
- Essiggurkerl kleinwürfelig schneiden, in einen kleinen Kochtopf geben, dazu 1/8 l Einlegeflüssigkeit der Gurken (abseihen) und den Weißwein dazugeben.
- Mit Weinessig, Salz und Pfeffer abschmecken, aufkochen, vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen.
- Zum Abkühlen in ein kaltes Wasserbad stellen.
- Inzwischen den Schinken würfelig schneiden und die Perlzwiebel in Scheibchen schneiden. Schinken und Perlzwiebel in Tassen oder Gläser verteilen und mit dem Weinguss übergießen.
- Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen. Auf Teller stürzen und mit Vogerlsalat und Salatmarinade anrichten.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

