



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten für 4 Portionen:

350 g	Schinken
6	Essiggurkerln
250 ml	Weißwein
2 EL	Perlwiebeln
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 Perlwiebel in Scheibchen schneiden. Schinken und Perlwiebel 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.

