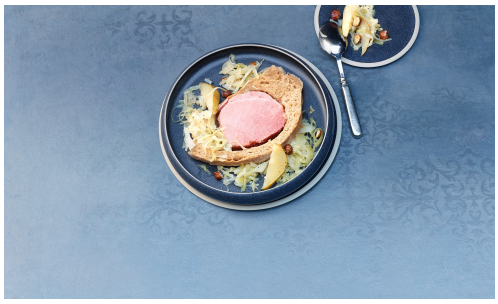
Nussschinkli im Wacholderbrot

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Aktivzeit: 2 h

Mittel



Zutaten

für 6 Personen

1	Nussschinkli vom Schweizer Schwein (ca. 1 kg)
1 Packung	Backmischung für Ruchbrot
8	Wacholderbeeren
2 EL	süsser Senf
600 g	Weisskohl
2	Birnen
30 g	Haselnusskerne
1	Zwiebel
30 g	Butter
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion (ohne Blattsalat) enthält ca.:

660	kcal
56 g	Eiweiss
63 g	Kohlenhydrate
19 g	Fett

enthält Gluten

Laktosefrei

Zubereitung

1. Brotteig nach Anleitung zubereiten. Wacholder im Mörser grob zerdrücken und unter den Teig kneten. Teig aufgehen lassen.

2. In der Zwischenzeit das Nussschinkli in leicht kochendem Wasser ca. 40 Minuten ziehen lassen. Dann das Nussschinkli abtropfen und auskühlen lassen, dünn mit süssem Senf bestreichen und im ausgewallten Brotteig einwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 50 Minuten backen.

3. Weisskohl in feine Streifen schneiden. Birnen halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Haselnüsse grob hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln.

4 Zwiebel in der Butter in einer grossen Pfanne glasig dünsten. Weisskohl und Birnen zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Geschlossen bei milder Hitze 20–25 Minuten garen und dabei mehrmals umrühren. Haselnüsse unterrühren.

5 Nussschinkli-Brot in Scheiben schneiden und mit dem Weisskohlgemüse servieren.

Dazu passt ein Blattsalat.