

Nussschinkli im Wacholderbrot



Der feine Unterschied.

 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** Haselnuskerne
- 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 süsser 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.