

Schinkenrollen



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 150 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Magertopfen / Magerquark | 125 g |
| Erbsen | 300 g |
| Karotten / Möhren | 300 g |
| Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend | 350 g |
| Pressschinken / Preßschinken | 12 Stk. |
| Worcestershiresauce / Worcestershiresoße | Etwas / nach Bedarf |
| Weißer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Zitronensaft | Etwas / nach Bedarf |
| Pflanzenöl | ¼ Liter |
| Eigelb / Eidotter | 1 Stk. |
| Scharfer Senf | 1 Esslöffel |
| Rohe Hühnereier - mittel | 2 Stk. |
| Sardellenringe | 4 Stk. |

Zubereitung:

Zubereitung Mayonnaise:

1 Dotter, Senf, Zitronensaft, Worcestershire Sauce, Salz und weißen Pfeffer glatt verrühren. Unter ständigen Rühren das zimmertemperierte Öl tropfenweise einfließen lassen. Ist die Mayonnaise gebunden kann man etwas mehr Öl einfließen lassen. Zum Schluss 125 g Magertopfen untermengen und nochmals abschmecken.

TIP: Sollte die Mayonnaise gerinnen, entweder war das Öl zu kalt oder zu Beginn zu viel Öl verwendet worden. Einfach etwas Senf gut verrühren und die geronnene Mayonnaise unter ständigen Rühren langsam einfließen lassen.

350 g gekochte Erdäpfeln auskühlen lassen, klein würfelig schneiden, 300 g Karotten schälen klein würfelig schneiden, in reichlich Salzwasser weichkochen und abseihen und kalt abschrecken. 300 g Erbsen ebenfalls in reichlich Salzwasser aufkochen lassen abseihen und kalt abschrecken.

Die Erdäpfeln, Karotten und Erbsen mit der Mayonnaise gut vermischen und etwa eine Stunde kalt

stellen.

Die Schinkenblätter damit füllen, auf Salat (Krautsalat, Jägersalat, grünen Salat etc.) anrichten. Ein halbes gekochtes Ei in die Mitte belegen und dieses mit einem Sardellenringe belegt servieren.

Dazu reicht man am besten Weißbrot.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1689-Schinkenrollen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at