



Glasiertes Rollschinkli

Gesamtzeit: 1 h 30 min Aktivzeit: 30 min Einfach

Zutaten 4 Personen

1 Rollschinkli oder Nussschinkli vom Appenzeller Molkenschwein, ca. 800 g bis 1 kg

5 dl Demi-Grâce

1 Orange

1 EL Goba Bitterorange (Likör)

10 g Butter

2 rotbackige Äpfel

2 TL Zitronensaft

1 TL Goba Bitterorange (Likör)

2 EL Hergetos Olivenöl

2 EL Lacobi Blutorangensirup

2 Sternanis

Nährwert Portion

439 kcal

24 g Fett

20 g Kohlenhydrate

43 g Eiweiss

Zubereitung

- 1** Rollschinkli im Vakuumbbeutel im 85 °C heissen (nicht siedenden) Wasserbad ziehen lassen, 1 h 15 min.
- 2** Demi-Grâce in eine Pfanne geben, 5 Min. köcheln lassen, dann reduzieren. Orange waschen, feine Zesten abziehen, dann die halbe Orange auspressen, Zesten und Saft unter die Demi-Grâce rühren, aufrührend warm halten, zum Ende abschmecken, Bitterorange dazu, Butter darin aufschlagen.
- 3** Backofen auf 250 °C Grill vorheizen, samt einer Gratinform.
- 4** Die Äpfel waschen, in Würfel schneiden, mit dem Zitronensaft und dem Bitterorange mischen.
- 5** Rollschinkli aus dem Vakuumbbeutel nehmen und in die Gratinform legen, einen Viertel der Sauce dazu geben.
- 6** Olivenöl und Blutorangensirup mischen, damit das Rollschinkli einpinseln, für 15 Minuten in den Backofen. Alle 5 Minuten erneut überpinseln. Die letzten 10 Minuten den Sternanis mitziehen lassen.
- 7** Rollschinkli auf einer heissen Platte anrichten, mit Orangenschnitzen, Apfelwürfeln und Sauce servieren.

Was für ein saftiger Festgenuss! En Guete!

Weissbadstrasse 86 Appenzell Steinegg AI

Telefon 071 787 36 35

Bahnhof Hauptstrasse 21 Speicher AR

Telefon 071 780 01 19

www.appenzellerfleisch.ch



**appenzeller
fleisch**

UND FEINKOST

