

Kochen mit Klaus

Lauch-Schinken-Rouladen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 4 dicke Stangen Lauch, 300 g Krustenschinken, Senf, 2 Knobizehen,
- 1 Zwiebel, je 300 ml Cremefine & 300 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskat,
- 1 P. Fix f. Dijon Geschnetzeltes, 2-3 EL helle Sauce, 150 ml Weißwein
- 200 g geriebener Emmentaler, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Schinken mit Senf bestreichen. Lauch putzen, vom Ende her auf Breite der Auflaufform schneiden (grünen Rest anderweitig verwenden). Lauch längs halbieren, waschen, ausschleudern u. mit je 1 Scheibe Schinken umwickeln.



2. Zwiebel u. Knobi in Butter glasig dünsten, mit Cremefine u. Milch ablöschen. Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen u. mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen.



3. Boden der Form mit Sauce bedecken, Lauch-Schinken-Rouladen hineinlegen u. mit restl. Sauce übergießen, bei 180°C Umluft 60 Min. gratinieren. Nach 30 Min. Käse darüber geben u. fertig backen.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Kartoffeln servieren!



Erstellt von Klaus am 14.10.2014