



## WEIHNACHTS - MENÜ Glühwein-Schinkli



Rezept für 4 Personen

1 Quick-Schinkli BIO von Wegmüller's

### **Glühweinsauce:**

2,5 dl Rotwein  
1 Orange, Saft und 1 Stk. Schale davon  
1 Zimtstange  
2 Nelken  
2 Lorbeerblätter  
1-3 El Honig  
50-75g Butter, kalt, in Stücke geschnitten  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Für die Sauce alle Zutaten bis und mit Honig aufkochen, zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.  
Das Nusschinkli aufschneiden in die Sauce legen, zugedeckt bei kleiner Hitze erwärmen.  
Das Fleisch aus der Sauce nehmen und zugedeckt warm stellen.  
Flüssigkeit absieben, in die Pfanne zurückgiessen und auf ca. 1dl Flüssigkeit einkochen.  
Pfanne von der Platte nehmen.  
Butter portionenweise unter die nicht mehr kochende Flüssigkeit rühren, würzen.

Das Fleisch auf vorgewärmte Teller legen, und mit der Sauce beträufeln, **sofort servieren**.

### **Tip:**

- Dazu passen Kartoffelgratin, Polenta, Zopf oder Brot und Salat
- Es können auch andere Stücke sehr gut verwendet werden wie, Rippli oder Hamme.