

Osterschinken

Zutaten

- 800g Selchschof
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Pfefferkörner
- 3 Wacholderbeeren
- Salz
- 50g Butter
- 2 EL Mehl
- 125 ml Milch
- 125 ml Fond vom Selchschof
- Salz, Pfeffer
- 3-5 EL frisch geribener Kren (Meerrettich)

Zubereitung

- Als erstes den Selchschof mit den Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und einer guten Prise Salz weich kochen.
- Während der Schinken kocht: Die Butter im Topf zerlassen und mit Mehl stauben. Mit der Milch und dem Fond aufgiesen, ca. 5min verkochen lassen. Dabei immer fleißig rühren.
- Würzen und den geriebenen Kren dazugeben. Abschmecken und anschließend mit dem Selchschof anrichten

einen guten Appetit wünscht Ihnen
Andreas Hofmann & sein Team vom Speckbacher Hof



SPECKBACHER HOF

**** ALPEN HOTEL

**** Alpen Hotel

Speckbacher Hof GmbH

A-6069 Gnadental

Gnadental 2

Tel +43(0)5223 52511

Fax +43(0)5223 52511-55

www.speckbacherhof.at

info@speckbacherhof.at

