Schwarzwälder Schinken-Lendchen

Für 4 Portionen

2 EL Butterschmalz	1 Schweinelende, 700 g	1-2 Sch. Schinken
100 g Schmand	2 TL Senf, m.-scharf	Pfeffer
4 cl Weißwein	300 ml Brühe	

Das Lendchen ringsum mit Pfeffer würzen. Den Senf mit dem Schmand verrühren. Das Lendchen mit der Hälfte der Schmandmischung an allen Seiten bestreichen und mit den Schinkenscheiben lückenlos umwickeln. Die Schinkenscheiben mit Zahnstochern feststecken.
Die restliche Schmandmasse mit 300 ml warmer Brühe auffüllen und gut verrühren.
Jetzt das Butterschmalz in einer kleinen Topf erhitzen und das Lendchen von allen Seiten anbraten.
Dann mit dem Weißwein ablöschen und die Schmandbrühe zugießen. Das Ganze geschlossen bei kleiner Flamme eine knappe Stunde garen.
Zwischendurch einmal umdrehen.
Dazu passt Spätzle, Knödel oder Nudeln und ein feiner Salat oder Gemüse der Saison.
Wer das Sößchen etwas sämiger mag, kann diese im Anschluss mit einem Mehlteiglein etwas binden.
Salz ist nicht erforderlich, da der Schinken salzhaltig ist.

NN am 13. Oktober 2026