

# Westfälischer Knochenschinken g. g. A.



## Ein himmlischer Genuss

Die Schweinezucht in Westfalen reicht bis ins alte Germanien zurück. Von den prächtigen Schinken schwärmten schon die Römer. Das Schinkenland Westfalen ist die Heimat des Westfälischen Knochenschinkens, der seit 2013 das EU-Siegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ trägt. Er darf nur in den Regierungsbezirken Münster, Detmold und Arnsberg sowie in den benachbarten niedersächsischen Orten Schüttorf, Bad Bentheim und Salzbergen hergestellt werden.



## Tausend Jahre Handarbeit

Geschützt ist die traditionelle, mindestens tausend Jahre alte Herstellungsweise, bei der die ganze Hinterkeule samt Knochen nur von Hand gesalzen wird. Drei bis sechs Wochen lang werden die Schinkenkeulen dann regelmäßig in der Eigenlake umgepackt. Dabei kann das Salz auf natürlichem Weg das Fleisch und den Knochen durchdringen und dem Schinken langsam das Wasser entziehen. Erst dann wird er getrocknet und manchmal noch über Buchenholz geräuchert

## Viel Zeit für herzhaften Geschmack

So reift der Westfälische Knochenschinken g. g. A. mindestens sechs Monate und es entwickeln sich die typische dunkelrote Farbe und der charakteristische Geschmack – herzhaft, aber mild mit leicht nussiger Note. Die zeitlose Wertschätzung zeigt sich auch im Nordfenster der Soester Kirche „Maria zur Wiese“: Jesus und seine Jünger beim „Westfälischen Abendmahl“ mit Bier und westfälischem Schinken.

# Spargel und Westfälischer Knochenschinken g. g. A. an Walnuss Sauce

## Zutaten

Für 4 Portionen:

1 kg Spargel weiß oder grün

(Empfehlung:

Bornheimer Spargel g. g. A.

oder Walbecker Spargel g. g. A.)

400 g Westfälischer Knochenschinken g. g. A. in dünnen

Scheiben

Sauce:

40 g Butter

30 g gehackte Walnüsse

40 g Mehl

250 ml Spargelwasser

100 ml halbtrockener Weißwein

200 g Sahne

3-4 Spritzer Worcester Sauce

1 EL mittelscharfer Senf

Salz, Pfeffer

1 gestr. EL Zucker

2 EL gehackter Kerbel

## Zubereitung

Den Spargel waschen, schälen und in kochendes Wasser mit etwas Salz, Zucker, wenig Butter (1-2 EL) oder Öl geben und ca.

10-15 Minuten kochen. Den Spargel anschließend mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und gut abtropfen lassen,

Spargelwasser beiseite stellen. Die Butter in einem großen Topf schmelzen, die gehackten Walnüsse zugeben und kurz andünsten. Das Mehl hinzufügen und mit der Butter verrühren.

Erst Wein und Sahne dann 250 ml Spargelwasser angießen, alles glatt rühren und einmal aufkochen lassen. Mit Worcester Sauce, Senf und den Gewürzen pikant abschmecken. Zum Schluss den gehackten Kerbel unterheben und zum Spargel und dem Knochenschinken servieren.

