

## Schinkenmousse

### Zutaten:

350 g Schinken  
50 g Butter  
1 Glas Rahm  
Streuwürze  
Flüssigwürze  
weisser Pfeffer  
Curry  
Sulzpulver

- Schinken durch die Hackmaschine treiben oder mit dem Mixer ganz fein hacken
- Wenn der Schinken fettfrei ist, etwas Butter zugeben
- Rahm darüber giessen, mit Streu- und Flüssigwürze, weissem Pfeffer und etwas Currypulver würzen
- Sulzpulver in 0,25 l heissem Wasser auflösen und alles im Mixer gut mischen
- In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Cakeform geben und kühl stellen

Rezept von Elsi Wyss, Habkern

Aus dem Buch:

