

# Wyländer Rauchfleisch-Spezialitäten

Rezept von Erna Köfer, Appenzell



**Martin Rubli**  
Rubli Marthalen AG, Marthalen

## Zubereitung

- Speck auf Frischhaltefolie überlappend auslegen. Gala Frischkäsli auf dem Speck verteilen. Die Pflaumen halbieren und auf dem unteren Teil auslegen. Mit Hilfe der Frischhaltefolie zu einer satten Rolle formen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.
- Nach dem gleichen Prinzip Rohschinken auf Frischhaltefolie auslegen und Cantadou auf dem Rohschinken verstreichen. Spargeln knackig garen und ausgekühlt auf dem unteren Teil auslegen. Mit Hilfe der Frischhaltefolie zu einer satten Rolle formen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.
- Wie zuvor Schweinsbröckli auf Frischhaltefolie auslegen, Appenzeller Käse in hauchdünne Scheiben schneiden und darauf geben. Einige Blätter des Rucola auf unterem Teil auslegen. Und wieder mit Hilfe der Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden.
- Alle Scheiben auf Kräckern anrichten.

## Zutaten

### Speck:

Speck  
1 ½ Gala Frischkäsli  
6 Pflaumen getrocknet, entsteint  
Kräcker

### Rohschinken:

Rohschinken  
2 EL Cantadou mit Pfeffer  
Spargeln  
Kräcker

### Schweinsbröckli:

Schweinsbröckli  
Appenzeller Käse  
Rucola  
Kräcker