

Weihnachten Rezepte

Würziger Jul Schinken

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Fleisch, Gewürz, Schweden, Schwein, Weihnachten

2,50 kg	Gepökelter Schweine-	1 Essl. Zucker
	- Schinkenbraten ohne	3 Essl. Senf
	- (beim Fleischer ca. 1	3 Essl. Paniermehl; ca.
	- Woche vorher bestellen)	1 Teel. Rosmarin
1	Teel. Pfefferkörner	1 Msp. Gemahlene Nelken
1	Teel. Pimentkörner	Salat, evtl
2	Eier	Orange, evtl

1. Fleisch waschen. In einem großen Topf mit heißem Wasser bedecken. Mit Gewürzen aufkochen und zugedeckt ca. 2-2 1/2 Stunden köcheln.

2. Schinken aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen. Fettrand etwas abschneiden.

3. Eier, Zucker, Senf und Paniermehl verrühren. Mit Rosmarin und Nelken würzen. Auf den Schinken streichen. Im heißen Backofen (E- Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Mit Salat und Orange garnieren.