

## Schinken in Brotteig

Kategorien: Fleischgerichte, Brot

Zutaten für: 1 Rezept

1	Beinschinken a 2000 g
2	Ltr. Wasser, heiß
2	Bund Suppengrün (ca. 400 g)
1 1/2	kg Brotteig; vom Bäcker Mehl
2	Eigelb
2	Essl. Milch

### Anleitung:

Etwa 4-6 Portionen.

Den Schinken 24 Stunden wässern.

Herausnehmen, in einen Topf geben, mit heissem Wasser begiessen, das grob geschnittene Suppengruen beigegeben und zugedeckt 60 Minuten kochen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Schinken herausnehmen, abtropfen lassen und gut trocknen.

Den Brotteig auf einer bemehlten Flaeche zu einem grossen Rechteck ausrollen. Den Schinken darauflegen und einwickeln. mit der Gabel mehrmals einstechen. Eigelb und Milch gut verquirlen und den Teig damit bestreichen.

Den Schinken auf ein bemehltes Backblech legen und im Ofen bei 200 Grad ca. 120 Minuten backen.

Schinken dann herausnehmen, etwas ruhen lassen und in dicke Scheiben schneiden.

Pro Portion ca. : 948 Kalorien/3970 Joule