

Würziger Jul-Schinken

Kategorien: Schweden, Küche, Schinken, Weihnachten

Zutaten für: 8 Personen

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

Anleitung:

"Schweden ist mein Reiseland Nr. 1 - da dürfen die deftigen Spezialitäten der Skandinavier auch zu Weihnachten nicht fehlen."

Zubereitung:

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.

Zubereitungszeit: 3 Std.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann