

# Gepökelter Schweineschinken auf Pariser Art

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '130', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Unproblematisch, saftig mit herzhafter Kruste, zu feinem Sommergemüse

## Zutaten

- Für den Schweineschinken:
- 1,0 - 1,2 kg gepökelter Schweinebraten aus der Keule
- (Ev. beim Fleischer vorbestellen)
- 1 Bund Suppengrün, geputzt, gewaschen, grob geschnitten
- 1 Lorbeerblatt, 1 TL Pimentkörner, 1 EL Pfefferkörner, Salz
- Für die Kruste:
- 100 g weiche Butter
- 2 EL französischer Senf,
- 1 ganzes Ei
- 5 EL Semmelbrösel, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

In ca. 2 l kochendes Salzwasser das Suppengrün, die Gewürze und das Fleisch geben. Abgedeckt ca. 1 1/2 Stunde leise "simmern" lassen, zwischendurch abschäumen.

### Schritt2

In der Zwischenzeit die Butter mit dem Senf, Semmelbröseln und dem Ei vermengen, verkneten, salzen, pfeffern.

### Schritt3

Den Schinken aus dem Fond heben, ev. die Schwarte entfernen.

#### **Schritt4**

Die Semmelbrösel Kruste auf dem Fleisch verteilen, etwas andrücken.

#### **Schritt5**

Etwas von dem Fond angießen, für 30 min. auf der Fettpfanne bei 190 ° C knusprig braten, ev.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

In Scheiben vorsichtig ev. mit einem Elektromesser tranchieren, damit die Kruste mit auf dem Teller landet.

#### **Schritt8**

Mit jungem Gemüse wie: Spargel, Blumenkohl - und Broccoli Röschen, Zuckerschoten, junge Frühlingsmöhren, Frühlingszwiebeln reichen. Alles im Schweineschinken Fond gegart dazu Kartoffeln.

**Rezeptart:** Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gepoekelter-schweineschinken-auf-pariser-art/>