

# Spanische Datteln, (Dátiles con Jamón) in Sherry-Orangen Marinade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Darf auf keiner gepflegten Fingerfood fehlen

## Zutaten

- Für 8 Personen:
- 300 g getrocknete Datteln (Geht auch mit Korpflaumen)
- 4 El trockener Sherry
- 4 El Orangensaft
- 300 g Serrano - Schinken in dünnen Scheiben, ersatzweise Frühstücksspeck

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Sherry mit Orangensaft verrühren und über die Datteln geben, 20 min. durchziehen lassen.

### Schritt2

Den Schinken zuschneiden, den Datteln oder Pflaumen (Ev. halbiert) anpassen, umwickeln.

### Schritt3

Bei mittlerer Hitze in Pflanzenöl rundum anbraten, Farbe nehmen. Mit der Sherry mit Orangensaftmarinade ablöschen, Sirup ähnlich einkochen lassen.

### Schritt4

Auskühlen und zum Servieren mit einem Holzspießchen fixieren.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** serranoschinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanische-datteln-datiles-con-jamon-in-sherry-orangen-marinade/>