



Würziger Schinkenbraten

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Zu Herrenessen, Gartenfest, Jagdessen, Familienessen

Zutaten

- 1 - 1,2 kg magerer, gepökelter Schinken, küchenfertig
- (Geht auch mit Schulterbraten oder Schweinenacken)
- 1 Bund Suppengrün
- 6 Nelken, 5 - 6 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt
- Für die Marinade:
- 2 El brauner Zucker
- 1 Tl Honig
- 50 ml Whisky
- 50 ml Orangensaft
- 3 Tl scharfer Senf
- 1 Tl Worcestershiresauce
- 1 Tl Sojasauce

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marinade:

Schritt2

Den Rohrzucker etwas karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Alle weiteren Zutaten zufügen, etwas Sirup ähnlich reduzieren lassen.

Schritt3

Der Schinkenbraten:

Schritt4

Das Fleisch zunächst unter fließendem Wasser waschen und in einen ausreichend großen Topf mit kochendem Wasser geben. Das Suppengrün und die Gewürze zufügen und ca. 30 min. leise "simmern" lassen.

Schritt5

Heraus nehmen, die Schwarte abziehen und ev. zu viel Fett abschneiden.

Schritt6

(Den Fond für einen zünftigen Hülsenfrucht Eintopf weiter verwenden)

Schritt7

Mit Abstand von 2 - 3 cm kreuzweise 1 cm. tief einkerben / einschneiden. Die Nelken einstechen, gleichmäßig verteilen, in eine Auflaufform geben.

Schritt8

Den noch heißen Braten mit der heißen Marinade "üppig" einstreichen und für ca. 40 min. in den auf 150 ° C vorgeheizten Backofen geben.

Schritt9

Zwischendurch immer wieder bestreichen bis die Marinade verbraucht ist und eine schöne, goldbraune Kruste entstanden ist.

Schritt10

Danach prüfen, (anschneiden) saftig halten, nicht zu trocken braten.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Prachtstück schmeckt mir mit einem sahnigen Kartoffel Gratin oder auch Kartoffelsalat.

Schritt13

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wuerziger-schinkenbraten/>