Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Schinkenbraten mit Honig-Senf-Glasur

Ein Rezept von Schinkenbraten mit Honig-Senf-Glasur, am 30.04.2024

Zutaten

1,5 kg	ungekochter Schinken (gepökelt und geräuchert, mit Schwarte, ohne Knochen, beim Metzger vorbestellen)
1 TL	schwarze Pfefferkörner
6	Nelken
1 EL	Honig
	Pfeffer
1	große Möhre
1	Petersilienwurzel
1 Stück	Lauch (ca. 100 g)
1 TL	Pimentkörner
10	Wacholderbeeren
1,5 EL	scharfer Senf
50 g	Roh-Rohrzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Schinken gut waschen, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen. Inzwischen Möhre und Petersilienwurzel schälen, Lauch waschen und putzen, Gemüse in grobe Stücke schneiden.

2. Sobald das Schinkenwasser kocht, den Schinken in ein Sieb gießen und gut abbrausen, den Topf auswaschen, dann den Schinken erneut mit ausreichend Wasser in den Topf geben.

3. Gemüse und die ganzen Gewürze dazugeben (die Wacholderbeeren am besten vorher mit der Schneide eines Messers leicht anquetschen) und alles bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 1 Std. 30 Min. ganz sanft gar köcheln lassen.

4. Kurz vor Garzeitende den Backofen auf 190° vorheizen. Schinken aus der Brühe heben und leicht abkühlen lassen. Inzwischen Honig und Senf verrühren. Die Schinkenschwarte mit einem scharfen Messer abschneiden, dabei eine 5-8 mm dicke Fettschicht stehen lassen. Fett trocken tupfen und mit dem Messer rautenförmig einschneiden, dabei nicht zu tief oder gar ins Fleisch schneiden.

5. Den Schinken mit der Fettseite nach oben in eine hitzebeständige Form oder Reine legen. Mit etwa der Hälfte des Honigsenfes bepinseln, pfeffern und mit etwa der Hälfte des Zuckers bestreuen.

6. In die Form oder Reine ca. 200 ml Kochbrühe gießen und den Schinken im Ofen (Mitte, Umluft 175°) 30-40 Min. braten, dabei nach 15 Min. mit dem restlichen Honigsenf bestreichen, mit übrigem Zucker bestreuen und den Schinken im Ofen nach oben stellen (nicht zu nahe an die Heizröhren). Die Fettkruste sollte schön dunkelbraun karamellisieren, ohne dass der Zucker dabei verbrennt. Deshalb in den letzten 15 Min. gut aufpassen und die Temperatur gegebenenfalls reduzieren, oder erhöhen, falls die Kruste zu wenig bräunt.