

Rezept

Schinken im Brotteig mit Kümmel, Fenchel und Koriander

Ein Rezept von Schinken im Brotteig mit Kümmel, Fenchel und Koriander, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg fertiger Brotteig (für Sauerteigbrot, beim Bäcker bestellen)	Mehl zum Arbeiten
½ TL Fenchelsamen	2-3 Zweige Thymian
½ TL Kümmel	1 kg geräucherter Nusschinken vom Schwein (zum Kochen bzw. Backen, beim Metzger bestellen)
1 Prise grobes Meersalz (z.B. Fleur de Sel)	½ TL Korianderkörner
Holzstäbchen	Pizza- oder Brotbackstein

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen mit dem Pizzastein auf 220° (Umluft, Ober-/Unterhitze 240°) vorheizen. Den Brotteig auf bemehlter Arbeitsfläche mit dem Nudelholz etwa 1 cm dick zu einem Quadrat (35 x 35 cm) ausrollen.
2. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Diese mit den Fenchelsamen fein hacken. Thymian und Fenchel auf den Brotteig streuen. Den Schinken daraufsetzen. Die Teigländer mit Wasser bepinseln und den Schinken mit dem Teig umhüllen.
3. Die Teigoberfläche mit etwas Wasser bepinseln und mit dem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Mit Kümmel, Koriander und Meersalz bestreuen.
4. Den Schinken auf den Pizzastein setzen und im Ofen (unten) 35 Min. backen. Den Ofen auf 180° (Umluft, Ober-/Unterhitze 160°) schalten und den Schinken 35 Min. weitergaren.
5. Den Schinken aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Min. ruhen lassen. Das Brot mit einem Sägemesser rundum aufschneiden. Den Schinken aus der Brothülle heben und in Scheiben schneiden. Das Brot ebenfalls in Stücke schneiden und mit dem Schinken auf einer großen Platte oder auf Tellern anrichten.