



Zutaten:

2,8 kg Schinken
500-750 ml Hühnerbrühe
2 Stck. Karotte(n)
4-6 Schalotte(n)
2 Stange(n) Sellerie
1 TL Nelke(n)
1 EL Pfefferkörner
3 Zweig(e) Rosmarin

Zutaten für die Glasur:

625 ml Sekt
325 g Aprikosenkonfitüre
1 Vanilleschote(n)

Außerdem:

350 g Heidelbeere(n)
2 EL Honig



Herbaria Pfeffer Trio Noir



Burgvogel Fleischmesser Oliva Line



Le Creuset Bratreine 3-ply



Le Creuset Kochkellen Craft, 3er-Set in Kirschrot



Le Creuset Aluminium-Antihaf Stielkasserolle 18 cm

1

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft; Gasherd Stufe 4) vorheizen und das Gemüse vorbereiten. Dafür die Schalotten schälen und halbieren, die zwei Stangen Sellerie klein hacken sowie die Karotten schälen und hacken.

2

Für den Schinken: Schalotten, Sellerie, Karotten, Rosmarin, Pfefferkörner und Nelken in einen Bräter geben und den Schinken darauflegen. Den Bräter zu drei Viertel mit Brühe aufgießen, mit Alufolie abdecken und pro kg Schinken 45 Minuten garen. Der Schinken kann bereits zwei Tage vorher oder am Vortag zubereitet werden.

3

Um den Schinken zu glasieren, muss der Schinken außen von der Haut und einem Teil des Fettes befreit werden. Es sollte nur noch gut 0,5 cm Fettschicht auf dem Schinken übrigbleiben.

4

Anschließend mit einem scharfen Messer Rauten in die Fettschicht schneiden.

5

Für die Glasur, den Sekt, die Vanilleschote und die Aprikosenmarmelade in einem Topf zum Kochen bringen und für ca. 5-8 Minuten leicht eindicken lassen.

6

Nun einen Teil der Glasur mit einem Pinsel auf dem Schinken verteilen und für 45 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft; Gasherd Stufe 6) in den Ofen geben.

7

Anschließend den Schinken alle 10 Minuten mit der Glasur einpinseln, bis der Schinken gar ist und die Glasur eine schöne braune Farbe angenommen hat. Den Schinken aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden für 30 Minuten ruhen lassen.

8

In der Zwischenzeit die Heidelbeeren und den Honig in einem Topf 2-3 Minuten erhitzen.

9

Zum Servieren den Schinken dünn aufschneiden und auf einem Teller anrichten und mit den Heidelbeeren servieren.

Für den Schinken wird oft die Nuss, ein Teil der Keule, von einem Schwein verwendet. Er wird so lange gegart, bis er weich ist. Als Faustregel kann man sich merken: Pro kg Schinken ca. 45 Minuten garen.