

Glasierter Schinkenbraten

Arbeitszeit: 1 Stunde 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	36 g
Kohlenhydrate	71 g
Eiweiß	102 g
Brennwert	1.020 kcal / 4.280 kJ

Zutaten für 4 Portionen:

Schinkenbraten:

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 1,5 kg gepökelter Schinkenbraten
- 2 EL Butaris Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Wasser
- 75 ml Orangensaft
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Wasser

Serviettenknödel:

- 300 g Brötchen vom Vortag
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butaris Butterschmalz
- 250 ml Milch
- 5 Stiele Petersilie
- 2 Eier (Größe M)
- Salz
- Pfeffer
- Geriebene Muskatnuss

Bohnen:

- 400 g grüne Bohnen



75 g Haselnuskerne
1 EL Butaris Butterschmalz
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/6

Für den Schinkenbraten Zwiebel schälen und vierteln. Knoblauch schälen und mit dem Messerrücken leicht andrücken. Möhren schälen und in grobe Stücke schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen. Butaris Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch und Möhren dazugeben und kräftig anbraten. Tomatenmark dazugeben und ca. 2 Minuten mit anbraten. Braten dazugeben und ca. 500 ml Wasser angießen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft (E-Herd: 175 °C) ca. 1,5 Stunden garen.

Schritt 2/6

Für die Knödel Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen und fein würfeln. Butaris Butterschmalz in einem Topf schmelzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Milch erhitzen und mit den Zwiebeln zu den Brötchen geben, verrühren. Zugedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Schritt 3/6

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Eier verquirlen und mit der Petersilie zu den Brötchen geben. Gut verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen. Aus der Brotmasse Knödel formen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis die Knödel oben schwimmen. Herausnehmen und warmhalten.

Schritt 4/6

Orangensaft und Honig verrühren und ca. 1 Stunde vor Ende der Garzeit Fleisch nach und nach damit bepinseln.

Schritt 5/6

Für die Bohnen die Bohnen waschen, abtropfen lassen, putzen und brechen. Bohnen zugedeckt in wenig kochendem Salzwasser 15 – 20 Minuten dünsten und danach abgießen. Nüsse grob hacken. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Nüsse darin kurz durchschwenken und Bohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 6/6

Fertigen Schinkenbraten herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Bratfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen. Stärke mit der EL-Menge Wasser verrühren, Fond damit binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knödel halbieren. Braten in Scheiben schneiden und mit Bohnen, Soße und Knödel anrichten.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.