

# Gebratener Schinken mit Ananasstückchen

Für alle, denen Toast Hawaii nicht reicht: Ein ganzer gebratener Schinken mit Ananasstückchen verwöhnt den Gaumen mit pikanten und süßen Aromen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

1.5 kg	Schinken ((Schinkenbraten mit Schwarte))
800 ml	Wasser
1 TL	Gewürznelken
1 Stk.	<a href="#">Ananas</a>
2 Stangen	Porree
0.5 Bündel	Thymian
4 Stk.	Lorbeerblätter
1 TL	Pfefferkörner
4 EL	<a href="#">Honig</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den gebratenen Schinken mit Ananasstückchen den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Schinkenbraten waschen und trockentupfen. Die Schwarte mehrmals kreuzweise einschneiden, so dass ein Rautenmuster entsteht.
2. Den Schinken rundherum salzen und pfeffern. Die Nelken gleichmäßig in die Schwarte stecken. Den Schinken in eine Fettpfanne legen und im Ofen insgesamt ca. 2 Stunden braten, dabei immer alle 15 Minuten mit jeweils 1/8 des Wassers übergießen.
3. In der Zwischenzeit Boden und Blätter der Ananas abschneiden. Ananas schälen, vierteln, den Strunk herausschneiden und den Rest des Fruchtfleischs in kleine Stücke schneiden.

Porree waschen, putzen und in Ringe schneiden. Thymian fein hacken.

4. Nach 1,5 Stunden der Bratzeit den Porree zu dem Schinken in die Fettpfanne geben und weitere 10 Minuten braten. Pfefferkörner zerstoßen und zusammen mit den Ananasstückchen und den Lorbeerblättern zu dem Porree geben. Mit Salz würzen.
5. Den Braten rundherum mit Honig einpinseln, mit dem restlichen Wasser übergießen und mit Thymian bestreuen. Fertig garen lassen, dann herausnehmen und servieren.

## **Tipp**

Noch pikanter wird gebratener Schinken mit Ananasstückchen, wenn der Schinken vor dem Braten mit Honig und Senf eingepinselt und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreut wird.