

Glasierter Weihnachtsschinken

Ein glasierter Weihnachtsschinken ist ein tolles Festessen für die ganze Familie! In diesem Rezept wird der Schinken mit einer raffinierten Marillensauce glasiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

2 kg	Schweineschinken (geräucherten)
1 Dose	Marillen
2 Packungen	Sauce (für Schweinebraten)
Nach Belieben	Gewürznelken
250 ml	Wasser
120 ml	Marillensaft
1 EL	Bratflüssigkeit
2 EL	Crème fraîche
1 EL	Honig
1 Prise	Zimt
1 Prise	Nelkenpulver

Zubereitung

1. Für den glasierten Weihnachtsschinken den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Schinken locker in Alufolie wickeln und auf ein Backblech setzen. Im Ofen ca. 90 Minuten garen lassen.
2. Aus dem Ofen nehmen, die Alufolie öffnen und die Schinkenschwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden (aber nicht in den Schinken schneiden!). In regelmäßigen Abständen Gewürznelken in die Einschnitte stecken.
3. Honig mit Zimt, Nelkenpulver und Bratflüssigkeit verrühren und den Schinken damit großzügig bestreichen. Weitere 15 Minuten im Ofen glasieren lassen. In der Zwischenzeit die Marillen abtropfen lassen.

4. Dann die Marillen gleichmäßig auf dem Schinken verteilen und bis zum Servieren warm stellen. Den Marillensaft mit der Bratflüssigkeit und etwas Wasser erhitzen. Saucenpulver für Schweinebraten einrühren und aufkochen lassen.
5. Honigkuchen zerbröseln und in die Sauce rühren. Sobald er sich komplett aufgelöst hat, die Sauce mit Crème fraîche verfeinern. Den Schinken zusammen mit der Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Ein glasierter Weihnachtsschinken schmeckt sehr gut mit Semmelknödeln und Brokkoli oder grünen Bohnen.