

# Osterfleisch richtig kochen

Mit dem Rezept für Osterfleisch richtig kochen gelingt das leckere Ostergericht ganz bestimmt. Die Familie wird sich freuen und ein schönes Osterfest ist gesichert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 1,3 h

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

Nach Belieben <a href="#">Geselchtes</a>
Wasser

## Zubereitung

1. Um das Osterfleisch richtig kochen zu können, als Erstes einen [Topf](#) mit Wasser erhitzen, das Wasser sollte eine Temperatur von 80° haben. Dann den Schinken hineingeben und solange ohne Deckel kochen, bis der Schinken im Inneren eine Temperatur von zirka 72-75°C erreicht hat. Die Kochzeit variiert mit der Größe des Schinkens, also immer wieder nachmessen.
2. Dann eine Schüssel mit kaltem Wasser vorbereiten, den Schinken aus dem heißen Wasser nehmen und in das kalte Wasser übertragen. Im Wasser abkühlen lassen, herausnehmen und servieren.

## Tipp

Das Osterfleisch richtig kochen und schon bleibt der Schinken saftig und schmackhaft. Je magerer das Osterfleisch, desto trockener wird es. Wenn ein Netz vorhanden ist, sollte es vor dem Kochen entfernt werden. Wenn was übrig bleibt, einfach den Schinken in Brotzeitpapier einwickeln und im Kühlschrank aufbewahren. So ist er für einige Tage haltbar, alternativ lässt er sich auch wunderbar einfrieren.