

Osterschinken im Brotteig

Ein Rezept für Feinschmecker: Der Osterschinken im Brotteig ist ein Highlight beim Osterfest Essen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 5,0 h



Zutaten

1 Stk. Osterschinken (ca.1,5 kg)

1 Stk. [Zwiebel](#)

1 Stk. Rübe (gelb)

1 Stk. Möhre

3 Stk. Lorbeerblätter

Wacholderbeeren

Pfefferkörner

Brotteig

350 g Weizenvollkornmehl

150 g Weizenmehl (glattes)

1 Würfel Germ

500 ml Wasser (lauwarm)

1 TL [Salz](#)

Öl

Eidotter

Zubereitung

1. Für den **Osterschinken im Brotteig** die Zwiebel halbieren und Karotte und Rübe schälen und klein schneiden. Zwiebel, Möhre und Rübe zusammen mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren in einen großen Topf mit Wasser geben und erhitzen. Wenn das Wasser kocht, den Schinken hineinlegen und ca. 1,5 Stunden weich kochen

lassen. Dabei mehrmals wenden.

2. In der Zwischenzeit das Wasser für den Teig salzen und Germ hineinbröseln. Das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Falls nötig noch etwas Wasser oder Mehl untermengen. Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Teig nochmal kräftig durchkneten und erneut gehen lassen.
3. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf groß ausrollen. Den Schinken in den Teig einschlagen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Schinken mit der Teignaht nach unten darauf legen. Weitere 30 Minuten gehen lassen. Den Teig mit Eidotter bestreichen und im Ofen ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und lauwarm servieren.

Tipp

Zum Osterschinken im Brotteig passt frisch geriebener Kren, Erdäpfel- oder Vogerlsalat und kalte Schnittlauch- oder Bärlauchsauce.