Schinkenbraten mit Honigkruste

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Braten

Zutaten (12 Personen)

» 2,5kg Schweineschinkenbraten
» Salz & Pfeffer
» 10-12 Nelken
» 2EL Senf
» 2EL Honig
» 1 Orange(n)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C vorheizen. Fleisch abbrausen, trockentupfen. Die Schwarte kreuzweise einschneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Den Braten mit den Gewürznelken spicken und im Ofen ca. 21/2 Stunden garen. Nach ca. 30min etwas heißes Wasser angießen. Während der Garzeit mehrmals mit dem Bratenfond übergießen.

3. Den Senf mit dem Honig verrühren. Den Braten in den letzten 20min mehrmals mit dieser Mischung bestreichen. Vor dem Anschneiden mindestens 15min ruhen lassen.

4. Orange waschen, trockentupfen, in Spalten teilen. Braten damit anrichten und evtl. mit Krautsalat servieren.

Nährwerte: 310kcal/E39g/F27g/KH1g pro Portion

angelegt am: 19.07.2003 Rezept-Nr: 482

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke