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