Gepökelter Schweineschinken auf Pariser Art

- **Küche:**Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:10 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '130', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Unproblematisch, saftig mit herzhafter Kruste, zu feinem Sommergemüse

Zutaten

- Für den Schweineschinken:
- 1,0 - 1,2 kg gepökelter Schweinebraten aus der Keule
- (Ev. beim Fleischer vorbestellen)
- 1 Bund Suppengrün, geputzt, gewaschen, grob geschnitten
- 1 Lorbeerblatt, 1 TL Pimentkörner, 1 EL Pfefferkörner, Salz
- Für die Kruste:
- 100 g weiche Butter
- 2 EL französischer Senf,
- 1 ganzes Ei
- 5 EL Semmelbrösel, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

In ca. 2 l kochendes Salzwasser das Suppengrün, die Gewürze und das Fleisch geben. Abgedeckt ca. 1 1/2 Stunde leise "simmern" lassen, zwischendurch abschäumen.

Schritt2

In der Zwischenzeit die Butter mit dem Senf, Semmelbröseln und dem Ei vermengen, verkneten, salzen, pfeffern.

Schritt3

Den Schinken aus dem Fond heben, ev. die Schwarte entfernen.

Schritt4

Die Semmelbrösel Kruste auf dem Fleisch verteilen, etwas andrücken.

Schritt5

Etwas von dem Fond angießen, für 30 min. auf der Fettpfanne bei 190 ° C knusprig braten, ev.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

In Scheiben vorsichtig ev. mit einem Elektromesser tranchieren, damit die Kruste mit auf dem Teller landet.

Schritt8

Mit jungem Gemüse wie: Spargel, Blumenkohl - und Broccoli Röschen, Zuckerschoten, junge Frühlingsmöhrchen, Frühlingszwiebeln reichen. Alles im Schweineschinken Fond gegart dazu Kartoffeln.

Rezeptart: Schweinefleisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gepoekelter-schweineschinken-auf-pariser-art/