

„Julschinken“, schwedischer Weihnachtsschinken

- **Küche:**Schwedisch
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 3:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '165', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " } );
```

Im Herbst beginnt in Schweden die Saison für Rentier - oder Elchfleisch, aber zu Weihnachten gibt es den obligatorischen „Julschinken“. Mit Rotkohl, Backpflaumen oder Apfelmus, kleinen Knödeln oder einem Kartoffelgratin (Janssons frestelse).

Es handelt sich dabei um einen gepökelten Schinkenbraten (Oft aus der großen Nuss des Schweineschinken) der auch gern auf einem üppigen Weihnachtsbuffet, dem „Julbord“ oder zum „Midwinter“ gereicht wird.

Der Schinken kann beim Schlachter als gepökelt vorbestellt werden, oder man pökelt ihn einfach selber. Auf jeden Fall eine leckere, abwechslungsreiche Schweinebraten Zubereitung und ein tolles Variante, um Abwechslung auf dem Weihnachtsmenü zu schaffen, besonders für Skandinavien Fans.

Zutaten

- 1, 2 kg Schweineschinkenbraten, ruhig mit Schwarte, in Rauten geritzt
- 1 l Wasser
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 2 Lorbeerblätter
- 4 - 5 Nelkenköpfe
- ½ Tl gedrückte Pfefferkörner
- ½ Tl Piment Körner
- 2 - 3 Tl mittelscharfer Senf
- 2 Eigelbe
- 3 El geriebenes Weißbrot, ersatzweise Panierbrot
- Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Braten unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen, die Schwarte „rautenförmig“ einschneiden.

Schritt2

Die Zwiebel schälen und vierteln, 3-4 l Wasser mit der Zwiebel, den Gewürzen, wenig Salz in einem passenden Topf aufkochen. Den Schinken hinein geben, ca. 2,5 - 3 Stunden leise köcheln lassen. Hin und wieder wenden, ev. etwas kochendes Wasser nachgießen.

Schritt3

Heraus nehmen, die Schwarte entfernen; mit etwas Zucker bestreuen, salzen, pfeffern, in eine feuerfeste Auflaufform setzen. Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen

Schritt4

Die Eigelbe mit dem Senf und 2 El Weißbrotbröseln verrühren, herzhaft salzen und pfeffern. Den Braten gleichmäßig einstreichen, restliche Semmelbrösel darüber streuen. Ca. 15 min. auf der obersten Schiene überbacken, appetitlich bräunen.

Rezeptart: Fleischgerichte, Partyrezepte, Schweinefleisch **Zutaten:**eier, Nelken, Pfeffer, Piment, Schweinefilet, Senf, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/julschinken-schwedischer-weihnachtsschinken/>