



# Münsterländer Schinkenbraten mit Pumpernickelkruste

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:50 h
- **Fertig in** 3:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '190', 'cook_time' : '2:50 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Traditionell, althergebracht, zünftig, neu überarbeitet

## Zutaten

- 700 g Schinkenbraten vom Bentheimer Weideschwein
- (Mit Schwarte, aus der Keule)
- 300 g geriebenes westfälisches Pumpernickel
- 200 g geriebenes Weißbrot
- 2 ganze Eier
- 30 - 40 g Butter
- 1 El Zuckerrübenkraut
- 250 g grob geschnittenes Röstgemüse
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Das Röstgemüse in einem ausreichend großen Bräter zunächst kräftig anschwitzen. Die Schwarte des Schinkenbratens quadratisch einschneiden und gut mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Auf das Röstgemüse setzen und mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser angießen. Für ca.90 min In den auf 180° C - 200° C vorgeheizten Backofen . schieben, hin und wieder wenden.

### Schritt3

Danach die Schwarte entfernen, abschneiden und den Braten weitere 60 min. weiter braten.

#### **Schritt4**

Die Pumpnickelkruste:

#### **Schritt5**

In der Zwischenzeit die Pumpnickel und Weißbrotkrumen in etwas geschmolzene Butter geben und zunächst das Zuckerrübenkraut gut vermengen. Etwas abkühlen lassen und die Eier unterarbeiten.

#### **Schritt6**

Nunmehr die Masse gleichmäßig auf dem Schinkenbraten verteilen und weitere 20 min. bei mäßiger Hitze zu Ende garen.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Der Schinkenbraten wird traditionell genau so gern mit zünftigem Sauerkraut und Bratkartoffeln, wie mit Apfelkompott und Hagebuttensoße gereicht

**Rezeptart:** Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** althergebracht, neu überarbeitet, traditionell, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-schinkenbraten-mit-pumpnickelkruste/>