



# Weihnachtsschinken mit Äpfeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2:20 h
- **Fertig in** 2:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '150', 'cook_time' : '2:20 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Soll es nicht Weihnachtsschinken zum Fest sein?

## Zutaten

- 1,2 kg gepökelter Schweineschinkenbraten mit Schwarte, gewaschen (Beim Metzger vorbestellen)
- 1 Tl Fleischbrühe, Instant
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe, gedrückt
- 3 Gewürznelken
- 3 Piment Körner
- 1/2 Tl schwarze Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 30 g frisch geriebener Ingwer
- 1 Tl Rosmarin, getrocknet
- 100 g Macadamia Nüsse
- 2 El weiche Butter
- 2 Tl Saft
- 1 Tl Orangenabrieb
- 2 El Semmelbrösel
- 1 Glas brauner Schweinebratenfond aus dem Supermarkt
- 100 ml halb trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 säuerliche Äpfel, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 gehäufte Tl frischer, gehackter Thymian
- 1 Tl fein gewürfelter Chili
- 2 El Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

## **Schritt2**

In einem ausreichend großen Topf die Zwiebeln mit dem Knoblauch, der Instant Fleischbrühe und den Gewürzen aufkochen und den Schinken einlegen. Aufkochen. Die Hitze drosseln und bei schwacher Hitze ca. 120 min. leise köcheln lassen, den sich absetzenden Schaum immer wieder abschöpfen.

## **Schritt3**

Danach heraus heben und die Fettschicht abschneiden.

## **Schritt4**

Salzen und pfeffern und in eine feuerfeste Auflaufform setzen, mit etwas Koch Sud angießen.

## **Schritt5**

Den Backofen auf 160 ° C Umluft vorheizen.

## **Schritt6**

Die Auflage:

## **Schritt7**

Die Macadamia Nüsse und den Rosmarin mit dem Stabmixer fein hacken, den geriebenen Ingwer, Semmelbrösel, Orangenabrieb, Butter und Birnensaft verkneten.

## **Schritt8**

Gleichmäßig als dünne Schicht auf dem Schinken verteilen, etwas andrücken. Auf der mittleren Schiene ca. 20 min überbacken.

## **Schritt9**

Die Zwiebeln und Chili in der Butter glasig schwitzen und die Apfelwürfel dazu geben; kurz mit angehen lassen und den Thymian unter schwenken.

## **Schritt10**

Die Sauce:

## **Schritt11**

Den Schinken kurz warm halten und den Bratenfond mit dem Schweinebratenfond und dem Weißwein auf die benötigte Menge einkochen lassen. Nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke sämig binden.

## **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

## Schritt13

Den Schinken mit einem scharfen Säge - oder Elektromesser aufschneiden, so dass die Auflage nicht verrutscht, anrichten. Die Apfelwürfel darüber verteilen und mit Knödeln, Rotweinkraut oder kurz geschwenktem Spitz - oder Wirsingkohl zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Schweinefleisch **Tags:** bürgerlich, preiswert

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)808
- Fett (g)47
- KH (g)26
- Eiweiss (g)65
- Ballast (g)7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtsschinken-mit-aepfeln/>