



# Westfälischer Schinken im Brotteig

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Bodenständig, unverzichtbar auf rustikalen Buffets, Jagdessen o. Ä., mit regionalem Bier und Wacholder

## Zutaten

- 1 kg Brotteig aus der Bäckerei
- 1,3 - 1, 5 kg gepökelter Schinken Braten aus der Keule
- (Geht auch mit Schweinenacken oder Kasseler)
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- Salz
- 2 Lorbeerblätter, 5 - 6 Pfefferkörner, 2 Nelkenköpfe,
- 2 Wacholderbeeren (In einem Laschen Teebeutel)

## Zubereitungsart

### Schritt1

Am Vortag, in einem ausreichend großen Topf kochendem Salzwasser, das Suppengemüse, die Gewürze und das Fleisch geben, leise 60 min köcheln lassen.

### Schritt2

Über Nacht im Fond auskühlen lassen, danach heraus nehmen, ablaufen lassen.

### Schritt3

(Den Fond z. B. für einen zünftigen Hülsenfrucht Eintopf weiter verwenden)

### Schritt4

Den Brotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1, 5 - 2 cm dick ausrollen, so dass man den Schinken gut einschlagen kann.

## **Schritt5**

Mit der Naht nach unten in einen Bräter oder das tiefe Backblech setzen und auf höchste Stufe Ober - Unterhitze ca. 50 min. backen, ev. zwischendurck mit Alufolie abdecken.

## **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt7**

Zum tranchieren, in ca. 2 cm dicke Scheiben, empfiehlt sich ein scharfes Säge - oder auch Elektromesser.

## **Schritt8**

Traditionell isst man in Westfalen dazu Sauerkraut, aber auch Krautsalat, saure Gurken, Mixed Pickles oder Senf.

## **Schritt9**

**Rezeptart:** Westfälische Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelischer-schinken-im-brotteig/>