

# Rezeptvorschläge für den Osterschinken sous vide

## Osterschinken im Brotteig

Brotteig nach eigenen Wünschen herstellen. (oder TK Brotteig)

Schinkenbraten aus der Verpackung nehmen, (Sud ggf. für die Soße verwenden)

trocken tupfen und im Brotteig einschlagen. Im Backofen bei ca. 200 °C 60 Minuten backen.

Aufschneiden und genießen.

Als Beilage empfehlen wir: Frischer Salat und Frankfurter grüne Soße

## Krustenbraten vom Kugelgrill / Grillstation /Grillspieß

Schinkenbraten aus der Verpackung nehmen, (Sud ggf. für die Soße verwenden) trocken

tupfen und Schwarte einritzen. Schinkenbraten mit der Schwarte nach oben auf das Rost setzen und bei ca. 220 °C bei indirekter Hitze ca. 40 Minuten garen.

Aufschneiden und genießen.

## Schinkenbraten in Rotweinsauce aus dem Backofen

Schinkenbraten aus der Verpackung nehmen, Sud in einen Bräter geben. Schwarte vom

Schinkenbraten einschneiden und mit der Schwarte nach oben in den Bräter setzen.

Evtl. einige Zweige Kräuter (Rosmarin oder Thymian) oder etwas Knoblauch dazu geben.

Etwas Rotwein angießen, ggf. noch etwas Wasser (wer mag auch Sahne) und

im vorgeheizten Backofen bei ca. 220° C Umluft backen. Ggf. Flüssigkeit nachgießen.

Wenn die Schwarte die gewünschte Konsistenz (nach ca. 60 Min. ggf. mit dem Grill im

Backofen unterstützen) erreicht hat, die Soße durch ein Sieb geben und binden.

Mit Rotwein und Salz abschmecken. Braten aufschneiden und anrichten.

## Schinkenbraten mit Biersauce aus dem Dutch Oven

Zutaten: vorgegarten Schinkenbraten (mit dem enthaltenen Sud), 1 mittlere Karotte, 1 Zwiebel, 1 Paprika, 1 Flasche dunkles Bier, ggf etwas Wasser

1

## Zubereitung

Die Schweineschwarte mit einem scharfen Messer einschneiden, so dass kleine Rauten entstehen. Dies ist aufgrund der vorgegarten Schwarte sehr einfach.

Das Gemüse säubern, und in ca. 2-3 cm lange Scheiben schneiden.

Schinkenbraten mit der Schwarte nach oben sowie alle weiteren Zutaten in den Dutch Oven geben (Kohleverteiler je nach Größe U:1/3 O:2/3).

Anschließend den Braten ca. 1 Stunde im DO garen lassen, ggf. Wasser und Bier nachfüllen.

Wenn die Schwarte kross ist, die Soße mit dem Gemüse in einen Topf abgießen und pürieren. Einen Schuss Bier in die Soße geben und aufkochen lassen. Die Soße ggf. mit Speisestärke binden.

Den Braten aufschneiden, anrichten und genießen.

### Tipp für alle Braten mit Schwarte:

**Schneiden Sie die Schwarte in der Stärke (z.B. ca. 8 mm) ein, wie Sie später die Scheiben schneiden möchten. Das erleichtert später das aufschneiden erheblich!**

