

OSTERSCHINKEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 800 g Teilsames
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Teriyaki Sauce
- 6 EL Honig
- Rosmarin
- Kren / Meerrettich
- 4 hartgekochte Eier
- scharfer Senf

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Den Braten an der Oberfläche kreuzweise einschneiden und in eine beschichtete Bratpfanne legen, einen Rosmarinzweig obenauf legen. Honig mit Teriyakisauce, Salz, Pfeffer und einer kleingehackten Knoblauchzehe gut verrühren. Die Marinade über den Schinkenbraten gießen und im Backrohr ca. 1 Stunde und 15 Minuten braten. Von Zeit zu Zeit Marinade mit einem Löffel wieder über den Braten gießen. Wenn der Bratrückstand beginnt zu dunkel zu werden, mit etwas Wasser aufgießen.

Den Osterschinken vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden und gemeinsam mit geriebenem Kren, hartgekochten Eiern und scharfem Senf servieren.

Nach altem Brauchtum wird in Österreich zum Osterschinken gerne Osterpinze gereicht.