

Knuspriger Schinkenbraten mit Ingwer-Honig-Kruste mit Backofen Schinken

13.Dezember 2021

5
Minuten
Vorbereitungszeit

40
Minuten
Zubereitungszeit

Zutaten für 8 Portionen:

- **1 kg Berger Backofen-Schinken**
- 1,5kg Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Paprikapulver
- etwas Salz & Pfeffer
- frische Preiselbeeren
- Preiselbeermarmelade

Ingwer-Honig-Kruste

- 1 TL Ingwer (frisch gerieben)
- 4-5 EL Honig
- 6 EL Olivenöl
- etwas Bratengewürz alternativ Paprikapulver oder Chili
- 2-3 Zweige Rosmarin
- etwas frische Petersilie
- 150-200ml Gemüsesuppe

Zubereitung

1. Die Kartoffeln, waschen, putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder eine ofenfeste Auflaufform geben, mit dem Olivenöl bestreichen und mit Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C je nach Größe für 30 bis 40 Minuten braten.

2. Für die Kruste: den Ingwer sehr fein reiben, mit Honig, Olivenöl und Bratengewürz zu einer Glasur glatrühren. Den Braten in eine große Backform geben, mit den Kräutern und der Gemüsesuppe auffüllen. Den Schinken mit der Glasur einstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C für rund 30 bis 40 Minuten auf unterster Stufe knusprig backen.
3. Den Braten in Scheiben geschnitten mit frischen Preiselbeeren garniert mit den Kartoffeln und reichlich Preiselbeermarmelade servieren.

Guten Appetit!

