

Osterschinken mit Sauerkraut, Kartoffeln und Ei

29.März 2023

Menge: 8 – 10 Portionen

Dauer: 70 Minuten

Zutaten:

½ **Backofen-Schinken (2000g)**

800 g Erdäpfeln

5 EL Olivenöl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Butter

1 Apfel

500 g Sauerkraut

1 TL Kümmel

5 Pfefferkörner

5 Wacholderbeeren

125 ml Rindsuppe

125 ml Weißwein

5 Eier

Etwas Salz



Zubereitung

Den Backofen-Schinken im vorgeheizten Rohr bei 180 °C für etwa 40 bis 50 Minuten backen.

Die Erdäpfel schälen, mit Olivenöl beträufeln, in eine Kasserolle geben und gemeinsam mit dem Schinken im Ofen für etwa 40 bis 45 Minuten mitbacken.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfelig schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel glasig andüsten und Knoblauch hinzugeben.

Apfel putzen und fein blättrig schneiden. Sauerkraut gemeinsam mit den Apfelscheiben, Kümmel, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren zu den Zwiebeln geben. Gut vermischen und mit Salz abschmecken. Mit Weißwein ablöschen und ein wenig verkochen lassen. Mit Rindsuppe aufgießen und weitere zehn Minuten kochen lassen.

Die Eier in kochendes Wasser geben und für zehn Minuten hart kochen.

Schinken aus dem Ofen nehmen. In ein bis zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden und auf eine vorgewärmte Platte geben. Mit Sauerkraut, Kartoffeln und Eiern garnieren.