

Prager Schinken mit Äpfeln (Rezept)

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten für das Rezept:

3000 Gramm Schinken,
Prager
Schinken
8 Äpfel, feste
8 Schalotten
3 Esslöffel Honig,
neutraler
5 Thymian
1000 Milliliter Apfelsaft
Salz
Pfeffer

Rezeptzubereitung:

Prager Schinken aus dem Netz befreien, Pfeffern und in eine Auflaufform oder Saute geben. In den vorgeheizten Backofen bei 175° geben. Schwarte nach oben. Etwas Apfelsaft zugeben. Brutzeln lassen, immer wieder mit Apfelsaft auffüllen. Nach 2 1/4 Stunden die nur entkernten und geachtelten Apfel, sowie die geschälten und halbierten Schalotten dazugeben. Ebenso den Honig und die Thymianzweige. Sind keine Thymianzweige zur Hand, bitte 2 Essl.

getrockneten Thymian dazugeben. Eine weitere 3/4 Stunden schmoren lassen. Nach insgesamt 3 Stunden Braten aus der Röhre nehmen und in Scheiben schneiden, Scheiben können (sollten) nocheinmal halbiert werden, da sonst die Portionen zu gross werden. Sosse eventuell noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sosse über Fleisch und Pürree geben.

Mit Petersilienwurzel/Kartoffelpürree servieren. Ist auch als Menüfolge ein Genuss.

Zubereitungszeit: 3 Stunden 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: pfiffig