

MEIERHOF



RASSFELD

Backschinken

Zutaten

für 15 Personen

6 kg Backschinken vom Meierhof*

1 Glas Pfeffersenf*

1 Fl. Land-Bier

* diese Produkte sind im Hof Laden auf dem Meierhof Rassfeld erhältlich

Und wenn es nicht sofort für 15 Personen sein soll, wir schneiden Ihnen ein passendes Stück ab. Bitte rechnen Sie mit ca. 400 g pro Person.

Zubereitung

Den ganzen Backschinken erhalten Sie auf Wunsch von uns mit eingeritzter Schwarte.

Sie nehmen den Backschinken und reiben ihn mit Gewürzen Ihrer Wahl ein (nur kein Salz). Sehr lecker schmeckt es, den Schinken mit Pfeffersenf ein zu massieren.

Dann legen Sie ihn mit der Schwartenseite nach oben in eine enge Bratenform und gießen eine Flasche Land-Bier dazu. Das Ganze überdecken Sie mit Alufolie und schieben es für ca. 4,0 Stunden bei 120 °C in den Backofen, bis eine Kerntemperatur von ca. 63 °C erreicht ist.

Dann nehmen Sie die Alufolie ab und bräunen den Schinken bei 200°C und übergießen mit dem Sud, bis die Schwarte richtig knusprig ist. Dabei hilft etwas Zucker oder Honig gut.

Hierzu empfehlen wir Kartoffel-Püree, Sauerkraut und ein kühles Land-Bier.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282