

Rezept

Weihnachtlicher Schinkenbraten mit Cranberry-Rahm-Spinat und Rosmarin-Kartoffeln

Anzahl Portionen: 4-6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 2 ½ Stunden



Zutaten

3 kg gepökelter Schweineschinken mit Knochen und Schwarte
1 Bund Suppengrün
2 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Koriandersamen
3 Lorbeerblätter
2 Zimtstangen
1 kg kleine Kartoffeln
Salz & Pfeffer
280 g Pflaumenmus
Saft von 1 Zitrone
je ½ TL frisch geriebene Muskatnuss und Piment
1 TL gemahlener Zimt
6 Gewürznelken
1.200 g iglo Rahm-Spinat der mit dem Blubb
3 Zweige Rosmarin
100 g Butter
3 EL getrocknete Cranberrys

Zubereitung

1. Schinken in einen Bräter legen. Suppengrün putzen, evtl. schälen und in Stücke schneiden. Vorbereitetes Gemüse, Pfefferkörner, Koriander, Lorbeer und Zimtstangen zum Fleisch geben. Kaltes Wasser angießen, sodass das Fleisch bedeckt ist. Zugedeckt auf dem Herd 1,5–2 Stunden köcheln lassen.
2. Kartoffeln schälen. In Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Für die Marinade Pflaumenmus und Zitronensaft in einem Topf glatrühren und erwärmen. Mit Muskatnuss, Piment und gemahlenem Zimt würzen. Fleisch aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen. Die Schwarte abziehen und die darunterliegende Fettschicht mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Braten mit Nelken spicken und mit der Pflaumenmarinade bepinseln. Braten auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten backen. Dabei alle ca. 10 Minuten mit der Pflaumenmarinade bepinseln.
3. Spinat in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam auftauen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Kartoffeln abgießen, auf einem Backblech verteilen und flachdrücken. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln von den Zweigen zupfen. Butter in einem Topf schmelzen. Kartoffeln mit der flüssigen Butter bepinseln. Rosmarin darüberstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten rösten.

Pro Portion ca. 3270 kJ, 780 kcal, E 36 g, F 25 g, KH 97 g