

Julskinka

Bei dem Rezept für Julskinka handelt es sich um Schwedischen Weihnachtsschinken. Dieser ist saftig und überzeugt mit einer tollen Knusperkruste.

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg gesalzener Schinken, frisch, entbeint, mit Schwarte
- 1 kleine Möhre
- 1 kleine Zwiebel
- 3 Pfefferkörner, 3 Pimentkörner, 1 Lorbeerblatt
- 1 Eigelb

Zutaten für Bröselmasse:

- 120 g Butterschmalz
- 3 Eigelb
- 1 EL Honig
- 1 EL Estragonsenf
- 2 EL Süßer Senf
- 130 g Paniermehl

Zubereitung

Zuerst die Schwarte des Schinkens mit einem Messer rautenförmig einschneiden. Dann den Schinken in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Danach das schaumige Wasser abseihen und den Topf mit frischem, kaltem Wasser auffüllen.

Die Möhre sowie die Zwiebel schälen, grob zerkleinern und zusammen mit den Pfefferkörnern, Pimentkörnern und Lorbeerblatt in das Wasser geben.

Nun das Ganze erneut zum Kochen bringen und den Schinken zugedeckt bei niedriger Hitze für ca. 2 bis 3 Stunden köcheln lassen, bis der Schinken gar ist. Dabei den Schinken zwischendurch etwas wenden und bei Bedarf Wasser nachgießen.

Danach den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen und ein Backblech bereitstellen.

Nun Butterschmalz in einer Schüssel cremig schlagen, dann Eigelb nach und nach hinzufügen und unterrühren sowie Honig, Senf, Paniermehl, Salz und Pfeffer dazumengen.

Den Schinken von der Schwarte befreien, mit Küchenpapier etwas abtupfen und mit dem Eigelb bestreichen.

Anschließend die Bröselmasse gleichmäßig auf dem Schinken verteilen und gut festdrücken.

Zum Schluss noch die Nelken in die Masse stecken, Julskinka vorsichtig auf das Backblech geben und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für ca. 40 Minuten backen.

Danach den Schinken aus dem Ofen nehmen, noch für 10 Minuten ruhen lassen und dann in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten servieren.

Anrichtung

Als Beilage kann beispielsweise Rosenkohl, Kartoffelbrei und/oder Preiselbeerkompott serviert werden. Auch kalt ist der Weihnachtsschinken ein Genuss.