



COLUMELLA



OSTERSCHINKEN IM BROTT- (BLÄTTER-)TEIG MIT MEERRETTICH-WACHOLDER SENF

Die Brotbackmischung bzw. den Blätterteig wie auf der Packung angegeben verarbeiten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig, ungefähr doppelt so groß wie der Schinken, auslegen. Den Osterschinken mit Columella V gleichmäßig bestreichen und in die Mitte des ausgerollten Brotteigs legen.

Zutaten für 1 Laib Osterschinken:

500 g Brotbackmischung
(am besten Bauernbrot)
oder auch Blätterteig
1, 2 kg Osterschinken
(vorgekocht vom Metzger)

4 EL Columella V

Mehl für die Arbeitsfläche

Passende Sauce für den Osterschinken
(wird dazu gereicht):

Columella V pur oder
Columella V mit Joghurt
und/oder geschlagener Sahne mischen

Die Teigränder mit Wasser bestreichen und den Schinken darin einklappen. Darauf achten dass der Teig überall schön gleichförmig verteilt ist.

Den Osterschinken im Brotteig auf ein Backblech legen und zugedeckt für weitere 30 Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf vorheizen (E-Herd: 200° C/ Umluft: 175° C/Gas: Stufe 3) und danach das Osterschinkenbrot in den Ofen schieben und für ca. 1 Stunde backen.

Das Brot nach der Backzeit aus dem Ofen holen, abkühlen lassen in Scheiben schneiden und zusammen mit der Sauce servieren.

Hinweis:

Bei diesem Rezept wird ein vorgegarten Osterschinken und fertige Brotmischung verwendet. Wer lieber rohen Schinken selber gart und den Brotteig selber machen möchte einfach hier folgende Anregung:



COLUMELLA



Osterschinken selber garen:

- 2 geschälte Zwiebeln
- 1,8- 2 kg gepökelter Schweineschinkenbraten
(beim Fleischer vorbestellen)
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren,
- 1 EL schwarze Pfefferkörner

Einen Topf mit so viel Wasser füllen, dass der Schinken bedeckt ist.

Das Wasser aufkochen und alle Zutaten dazugeben. (nur wenig Salz!)

Nochmals kurz aufkochen und dann zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen.

Nach der Garzeit das Fleisch herausheben, kurz abkühlen lassen und trocken tupfen.

Nun wie in dem Rezept „Osterschinken im Brotteig mit Columella V“ weitermachen (siehe oben)

...

Genuss-Tipp mit Lamm:

Wenn Sie einen Osterbraten (Lammrücken/Rinderlende o.ä.) machen möchten,

fügen Sie doch einfach ganz am Schluss, kurz vor dem Servieren und vor dem Nachsalzen ca. 2-3 EL Columella V in die Sauce.

Das ergibt ein besonderes Aroma in der Nase und auf dem Gaumen!

Viel Genuss!