

Karamellisierter Schinken mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 90 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	547 kcal/ 2286 kJ	Fett:	24 g
Kohlenhydrate:	10 g	Davon gesättige Fettsäuren:	15 g

Zutaten für 6 Portionen :

50 g	geröstete kalifornische Walnüsse
2 kg	gepökelter Grillschinken (Kassler), angeschnitten in Scheiben
50 g	brauner Zucker
60 ml	Cidre
2 TL	frischer, geriebener Ingwer

Zubereitung:

1. Walnüsse hacken und in einer großen, beschichteten Pfanne 1 – 2 Minuten rösten. Auf einen Teller schütten und auskühlen lassen.

2. Den Grillschinken im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad)
ca. 1 1/4 Stunden backen. Die erste ¾ Stunde den Braten mit Alufolie abdecken, anschließend die Folie abnehmen und weiterbacken.

3. Etwa 10 Minuten vor dem Servieren den Zucker und den Cidre in einen Topf geben und stark erhitzen. Die Mischung einmal aufkochen und dann zu einem Sirup einköcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Ingwer und Walnüsse hinzugeben und gut vermengen.

4. Den Schinken aus dem Ofen nehmen und mit dem Sirup glasieren. Anschließend in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp: Dazu passt kurzgebratenes oder gedünstetes Frühlingsgemüse.