

Adventsschinken

Orangenmarmelade und Orangensaft geben diesem Schinken eine feine, fruchtige Note, die Nelken würzen ihn der Jahreszeit entsprechend. Schmeckt auch kalt fantastisch.

Zutaten

1 kg Roll- oder Nussschinkli
170 g Orangenmarmelade
70 ml Orangensaft
50 g Honig
2 EL Sherry
1 Bio-Orange
Gewürznelken

Zubereitung

25 Minuten + 1 Stunde Kochzeit + 30–45 Minuten Bratzeit

- 1** Rollschinkli mit Wasser bedecken, aufkochen und knapp unter dem Siedepunkt 1 Stunde ziehen lassen, herausnehmen und leicht auskühlen lassen.
- 2** Für die Glasur Orangenmarmelade, Orangensaft, Honig und Sherry kochen, bis sie leicht eingedickt ist. Leicht abkühlen lassen.
- 3** Den Schinken in eine Gratinform geben und mit der Glasur bestreichen. Die Orange in Scheiben schneiden, auf den Schinken legen und jeweils mit einer Gewürznelke feststecken.
- 4** Den Schinken im unteren Teil des auf 160°C vorgeheizten Backofens 30–45 Minuten glasieren. Von Zeit zu Zeit mit der Glasur bepinseln. Er soll am Ende goldbraun sein.

Tipp

Ein Süsskartoffelgratin oder ganz klassisch ein Kartoffelsalat passen gut dazu.

