

# Rezeptvorschläge für den Osterschinken sous vide

## Osterschinken im Brotteig

Brotteig nach eigenen Wünschen herzustellen (siehe 10 Brotteig)

Schinkenbraten aus der Verpackung nehmen, (Zugluft für die tolle verwendet)

Braten tiefer und im Brotteig einschlagen, im Backofen bei ca. 200°C 40 Minuten backen.

Aufschneiden und genießen.

Als Beilage empfehlen wir frischer Salat und/oder frische grüne Soße

## Krustenbraten vom Kugelgrill / Grillstation / Grillpfieß

Schinkenbraten aus der Verpackung nehmen, (Zugluft für die tolle verwendet) trocken

tupfen und Schwarte stechen, Schinkenbraten mit der Schwarte nach oben auf die Feuer

setzen und bei ca. 220°C bei indirekter Hitze ca. 40 Minuten garen.

Aufschneiden und genießen.

## Schinkenbraten in Rotweinsauce aus dem Backofen

Schinkenbraten aus der Verpackung nehmen, bei in einem Bräter geben, Schwarte von

Schinkenbraten einschneiden und mit der Schwarte nach oben in den Bräter setzen.

Bei einige Zentige Zitrusen (Pomeranzen oder Thymian) oder etwas Knoblauch dazu geben.

Etwas Rotwein angießen, ggf. noch etwas Wasser (je nach mag auch kaltes) und

im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C Umluft backen, ggf. Flüssigkeit nachgießen.

Wenn die Schwarte die gewünschte Konsistenz (nach ca. 40 Min. ggf. mit dem Grill im

Backofen umzusetzen) erreicht hat, die Soße durch ein Sieb geben und kochen.

Mit Petersili und Salz abschmecken. Braten aufschneiden und genießen.

## Schinkenbraten mit Biersoße aus dem Dutch Oven

Zutaten: vorgegarter Schinkenbraten (mit dem einfrieren) Salz, 2 mittlere Karotten, Zwiebel, 1 Paprika, 1 Flasche dunkles Bier, ggf. etwas Wasser

## Zubereitung

Die Schwartenschwarte mit einem scharfen Messer einschneiden, so dass kleine Ränder entstehen. Dies ist aufgrund der vorgegarter Schwarte sehr einfach.

Die Karotten schneiden, und in ca. 2-3 cm lange Scheiben schneiden.

Schinkenbraten mit der Schwarte nach oben und alle weiteren Zutaten

in den Dutch Oven geben (Zuführung für nach Größe in 1/3 in 1/3 in 1/3)

Abgedeckt bei ca. 200°C in 1 Stunde in 100 Grad kochen, ggf. Wasser und Bier nachfüllen.

Wenn die Schwarte fertig ist, die Soße mit dem Gemüse in einem Topf abgießen und genießen. Wenn Schwarte fertig ist die Soße geben und abschmecken lassen. (wie fertig ggf. mit Tomatensoße kochen)

Den Braten aufschneiden, genießen und genießen.

### Tipp für alle Braten mit Schwarte:

Schwarte für die Schwarte in der Größe  
(ca. ca. 8 cm) ab, wie Sie später die Schwarte  
schneiden möchten. Das erleichtert später das  
aufschneiden erheblich!

