

55 Jahre Qualität.  
Seit  
**1934**  
Frisches von heimischen Hähnen

Metzgerei

**A. Scherner**



empfehl:

Rezept

Nr.: 12

## Schinkenbraten mit Kruste



Zubereitungszeit: ca. 1 3/4 Stunden  
Pro Portion: ca. 690 Kal./2900 Joule

### Man benötigt für 4 Personen

2 Zwiebeln, 1 kg gepökelter Schweineschinkenbraten (einige Tage vorher beim Fleischer bestellen), 2 Lorbeerblätter, 250 g Zuckerschoten, 1 kg Blumenkohl, Salz, Pfeffer, 40 g Butter, 3-4 EL geriebener Meerrettich (aus dem Glas), 2 EL geriebener Parmesan-Käse, 1 Eigelb, 40 g Mehl, 3 EL Crème fraîche

### Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und halbieren. Fleisch in reichlich Wasser mit Lorbeer und Zwiebeln zuge- deckt ca. 1 Std, köcheln lassen.
2. Zuckerschoten putzen. Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. Kohl in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen, Kochwasser aufbewahren. Zuckerschoten ca. 5 Minuten in kochendem Salzwasser dünsten. Anschließend abgießen und in 10 g Fett schwenken.
3. 2 EL Meerrettich, Parmesan und Eigelb verrühren. Braten aus dem Fond nehmen und etwas trockentupfen. Käsemasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten überbacken.
4. Restliches Fett erhitzen, Mehl darin goldgelb anschwitzen. Mit je 1/4 Liter Blumenkohl- wasser und Fleischfond ablöschen. Ungefähr 8 Minuten köcheln. Sauce mit Crème fraîche verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und restlichem Meerrettich abschmecken. Blumenkohl in der Sauce erhitzen. Braten mit Gemüse und Sauce servieren.

**Guten Appetit!**