

# Schinkenbraten



Rezept für 6 Portionen  
Dauer: ca. 150 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchzehen	1 Stk.
Kreuzkümmel	1 Prise(n)
Tomatenmark	1 Teelöffel
Scharfer Senf	1 Teelöffel
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Emmentaler	6 Scheibe(n)
Pressschinken / Preßschinken	12 Scheibe(n)
Schweinefleisch	800 g
Zwiebeln	1 Stk.
Knochen	400 g
Speiseöl / Öl	30 g
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

- 800 g ausgelöster Schopfbraten
- 12 Scheiben Preßschinken
- 6 dünne Scheiben Emmentaler Käse
- Salz, Pfeffer
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL Tomatenmark
- eine Prise Kümmel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mittlere Zwiebel
- 400 g kleingehackte Schweinsknochen
- 30 g Öl
- Rindsuppe zum Aufgießen

Geschälte Zwiebel in grobe Stücke schneiden; geschälten Knoblauch zerdrücken; Käse- und Schinkenscheiben halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinsknochen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit zerdrücktem Knoblauch einreiben.

Öl in einer Bratpfanne gut erhitzen; Knochen und Zwiebel dazugeben und bei mittlerer Hitze so lange anrösten, bis alles eine goldbraune Farbe angenommen hat. Überschüssiges Fett abgießen, mit der Rindsuppe aufgießen und bei niedriger Temperatur einkochen lassen.

In der Zwischenzeit in den Schopfbraten längs zur Faser taschenförmige Einschnitte machen. In jede Öffnung etwas Senf und Tomatenmark streichen. Jeweils zwei Schinken- und eine Käsescheibe hineinstecken und das Fleisch mit Küchenspagat zusammenbinden.

Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und in die Bratpfanne legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad unter häufigem Begießen ungefähr eine Stunde lang braten; Küchenspagat entfernen, ¼ Stunde warm stellen und entspannen lassen.

Den Saft abseihen, den Braten aufschneiden mit dem Saft und Reis anrichten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1887-Schinkenbraten.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)