



Karamellisierter Schinken mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

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

Zubereitungszeit:
ca. 90 Minuten

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.

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

Tipp: Dazu passt kurzgebratenes oder gedünstetes Frühlingsgemüse.