

Osterschinken – Rezept:



Den rohen Schinken mit viel kaltem Wasser aufsetzen, ganz langsam zum Kochen bringen. Das Wasser soll nur leicht blubbern, darf nicht sprudeln. Kochzeit hängt vom Gewicht des Schinkens ab: man sollte den Schinken so viel Stunden lang kochen, wieviel Kg es wiegt. (1Kg-1 Stunde, 1,5Kg-1,5 Stunden...) Wenn der Schinken zu salzig ist, sollte man ihn vor der Zubereitung 1-2 Stunden wässern.

Der Schinken ist fertig, wenn es sich ganz leicht mit einem Gabel zerteilen lässt. Anschließend den Schinken im Kochwasser abkühlen lassen!

Zum schicken gehört Weißbrot, Meerrettich, und **in der Schinkenbrühe gekochte Eier!**

Guten Appetit 😊