

Prager Schinken

Zutaten:

- 1 gepökelter Schinken zum Backen oder selbst Kochen (kann man beim Metzger bestellen)
- 1 Packung (500g) Brotteig-Mischung Bauernbrot
- Gewürze: schwarzer Pfeffer, Koriandersaat, Piment jeweils ein knapper TL, wenn man will noch etwas – wenig – getrockneten Thymian

Zubereitung:

Den Brotteig nach Packungsanleitung herstellen. Während er geht, die Gewürze fein mörsern. Vom Schinken das Netz abnehmen und die Schwarte sollte sie sehr dick sein, abschneiden, das Fett aber daran lassen.

Etwa 1/3 des fertigen Teigs zu einer 1 cm dicken Platte ausrollen und mit einem Teil der Gewürzmischung bestreuen. Den Schinken aufsetzen und gut mit der restlichen Würzmischung bestreuen und einreiben. Den übrigen Teig ebenfalls auf 1 cm Dicke ausrollen und den Schinken rundherum gut in den Teig einpacken. Nochmals ¼ Stunde gehen lassen und den Backofen auf 220 °C vorheizen. Das Schinken-Brot ½ Stunde bei 220 °C backen, dann die Temperatur auf 180 °C zurückdrehen, eine weitere halbe Stunde backen, danach auf 90 °C nochmals eine weitere halbe Stunde. Dann kann man den Schinken herausnehmen und eine gute viertel Stunde abkühlen lassen, bevor man ihn anschneidet.