

# JULSKINKA



## Sie benötigen:

1 Weihnachtsschinken (1,5 - 4 kg)  
1 Eigelb  
4 EL Senf  
1 EL Zucker  
Semmelbrösel  
und ein Bratthermometer

## So geht die Zubereitung:

- 1 Schinken langsam auftauen und unter kaltem Wasser abspülen, Bindenetz nicht entfernen. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Legen Sie den Schinken mit der Schwarte nach oben in entsprechend große Alufolie und verschließen Sie diese. Geben Sie den Schinken auf ein Bratblech und setzen Sie das Thermometer in den dicksten Teil ein. Danach den Schinken auf die unterste Einschubleiste und bei 70 - 73 Grad auf dem Thermometer ist der Schinken fertig. Dann ist er am saftigsten und besten. Die dafür benötigte Zeit beträgt ca. 1 – 1,5 Stunden pro Kilo Schinken. Aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Verrühren Sie das Ei, die beiden Senfsorten und den Zucker und bestreichen Sie damit den Schinken. Streuen Sie die Semmelbrösel darüber.
- 2 Das Netz und die Schwarte entfernen. Den Ofen auf 225 Grad schalten und den Julskinka auf ein Backblech setzen. Mischen Sie nun Senf, Zucker und Eigelb und bepinseln Sie den Schinken. Sieben oder streuen Sie etwas Semmelbrösel darüber (Als Schmuck 15 – 20 Nelken einstecken). Nun in den Ofen, bis er eine schöne Farbe hat, 10 - 15 Minuten. Danach den Schinken kalt stellen. In dünne Scheiben als Beilage oder auf Brot (mit Senf) genießen.

**Kleiner Tipp am Rande:** Die Soße, welche sich in der Alufolie bildet, auffangen und mit Wasser (ca. 1,5 Liter) verlängern. Erhitzen und ganze Brotscheiben darin eintauchen, aufsaugen lassen und als Beilage servieren. Dieses heißt in Schwedisch „Dopp i Gryta“.

Bei fertig gekochtem Schinken bei Punkt 2 beginnen.

**LYCKA TILL  
OCH  
GOD JUL!**

**Sweden-Shoppa**  
Holsteinische Str. 19 / Ecke Güntzelstr.  
10717 Berlin – Wilmersdorf  
Tel. 030-84 31 56 98

[www.sweden-shoppa.de](http://www.sweden-shoppa.de)