



Unsere Familienrezepte

Party-Backschinken

Für ca. 15 Personen: ca. 4 kg Backschinken

Zubereitung:

Ein tiefes Backblech ca. 1 cm hoch mit Wasser füllen. Den rohen Backschinken mit der Schwarte nach unten bei 110°C (Umluft) für ca. 2 Stunden in den vorgeheizten Backofen schieben.

Den Schinken anschließend wenden und für weitere 1,5 Stunden backen. Die Kerntemperatur sollte nach dem Garprozess in der Mitte des Backschinkens 72°C betragen.

Den Backschinken die letzten 5-10 Minuten bei 220 °C mit Oberhitze knusprig und goldgelb backen. Den fertigen Schinken für ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen, anschließend aufschneiden und den Gästen zeitnah servieren.

Beilagenempfehlung:

- Unser hausgemachter Kartoffelsalat und Speckkraut
- Unsere hausgemachten Knödelvariationen sowie Spätzle oder Schupfnudeln

Wir empfehlen folgende Soße: Metzger Schneiders Bratensoße

Guten Appetit!

Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Fachgeschäften.

www.der-metzger-schneider.de