

Salbeiwürziger Schinken mit Ahorn-Glasur

VORBEREITEN

5,5
Std.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 14 Personen

1/2 frischer Schinken (etwa 4,5 kg, vorzugsweise aus der Unterschale), Schwarte und Fett bis auf eine dünne Schicht entfernt
 1 Esslöffel Öl
 5 Handvoll Apfelholz-Chips (4 Handvoll mind. 30 Min. gewässert, der Rest bleibt trocken)
 4 Zweige Salbei
 125 ml Ahornsirup (vorzugsweise dunkler; Grade B)

Für die Würzmischung

2 Esslöffel grob gehackte Salbeiblätter
 1 Esslöffel grobes Meersalz
 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Spezielles Zubehör

große Einweg-Aluschale
 festes Küchengarn
 Fleischthermometer

Empfohlenes Grillgerät

Gasgrill mit Deckel

- 1 -

Für die Würzmischung die grob gehackten Salbeiblätter

mit Salz und Pfeffer ganz fein hacken. Die Mischung in eine kleine Schüssel füllen.

- 2 -

Die Fettschicht des Schinkens mit einem dünnen scharfen Messer rautenförmig im Abstand von 2–3 cm einritzen. Den Schinken ein paarmal quer mit Küchengarn umwickeln, damit er während des Grillens seine Form behält. Anschließend mit Öl bestreichen und kräftig mit der Würzmischung einreiben. Den gewürzten Schinken bei Raumtemperatur 15–30 Min. durchziehen lassen.

- 3 -

Die Aluschale unter den Grillrost stellen. Den Gasgrill für indirekte schwache Hitze (120–175 °C) vorbereiten. Trockene Holz-Chips in die Räucherbox legen (Herstellerangaben beachten) und sich entzünden und schwelen lassen.

- 4 -

Den Grillrost mit der Bürste säubern. Eine Handvoll eingeweichte und abgetropfte Holz-Chips zu den schwelenden Chips in die Räucherbox geben. Den Schinken auf den Rost über die Aluschale legen und bei geschlossenem Deckel über indirekter schwacher Hitze etwa 4 Std. grillen. Die Grilltemperatur sollte dabei immer um die 160 °C betragen. Nach der 2. und 3. Std. Grillzeit jeweils eine weitere Handvoll abgetropfte Chips in die Räucherbox geben.

- 5 -

Nach 4 Std. Grillzeit 2 Zweige Salbei und die letzte Handvoll abgetropfte Holz-Chips in die Räucherbox geben. Den Schinken mit der Hälfte des Ahornsirups bestreichen. Den Grill schließen und den Schinken über indirekter schwacher Hitze weitere 30

Salbeiwürziger Schinken mit Ahorn-Glasur

Min. grillen.

- 6 -

Den Schinken mit dem restlichen Ahornsirup bestreichen und die übrigen Salbeizweige in die Räucherbox legen. Noch etwa 1 Std. weitergrillen, bis das Fleischthermometer (in die Mitte des Schinkens stecken) 70 °C anzeigt. Während der letzten 15 Min. die Temperatur auf mittlere Hitze (175–230 °C) erhöhen, damit die Glasur eine schöne, intensive Farbe bekommt. Den Schinken auf ein Brett legen und 15 Min. ruhen lassen. In Scheiben schneiden und warm servieren.