

Virginia oder Baked Country Ham

Zutaten für 10-12 Personen

3	kg	Schinken geräuchert mit Schwarte, ohne Knochen, gekocht ¹	Soviel Schwarte vom Schinken abnehmen, dass noch eine Fettschicht von 1 cm zurück bleibt. Schinken mit Fleischgabel alle 3 cm tief einstechen und in Gefrierbeutel legen.
2	dl	Orangensaft, frisch	
1	dl	Sherry, trocken	
240	g	Honig	Saft, Sherry und Honig gut vermischen und zu Schinken geben. Beutel gut verschliessen und Schinken 3 Tage im Kühlschrank marinieren. Gelegentlich wenden.
~ ½	Glas	Nelken	Schinken mit Fettschicht nach oben in eine flache Form geben. Fettschicht des Schinkens alle 1½ cm kreuzweise einschneiden sodass ein Rhombenmuster entsteht. In jeden Rhombus eine Nelke stecken. ½ dl Marinade beiseite stellen und restliche Marinade zu Schinken geben. Schinken im vorgeheizten Ofen bei 170 °C auf der untersten Rille 2½ Std. garen. Gelegentlich mit Marinade übergiessen.
140	g	Rohzucker	
2	TL	Senfpulver	Zucker, Senfpulver und beiseite gestellte Marinade gut verrühren (ev. etwas erwärmen). Schinken gleichmässig mit der Mischung bestreichen. Schinken mit Alufolie bedecken und nochmals ½ Std. fertig garen (Gesamtgarzeit 1 Std. pro kg, Kerntemperatur 70 °C). Schinken aus dem Ofen nehmen und abgedeckt 20 Min. ruhen lassen. Schinken dünn aufschneiden und mit etwas Marinade beträufeln.
		Servieren	Mit Stamped Potatoes servieren

¹ Anstelle des bereits gekochten Schinkens kann auch ein geräucherter, ungekochter Schinken verwendet werden. Diesen in kochendes ungesalzenes Wasser geben und anschliessend ca. 1½ Std. pro kg bei 90 °C im Wasser zeihen lassen. Vor der weiteren Verarbeitung Schinken im Wasser auskühlen lassen.