

## Sauerländer Kaneelschinken

Saftiger Schinkenbraten wird unter einer Brotkruste mit kräftiger Zimtnote im Backofen gegart. Dazu servieren wir Kartoffelstampf und Sauerkraut. Winterlich lecker!



Die Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für zwei Personen.

### Zutaten:

- 600 g Schinkenbraten mit Schwarte vom Schwein
- Salz und Pfeffer
- etwas Wasser
- 125 g Vollkornbrot
- 75 g Weißbrot
- 50 g Butter
- 3 Eier
- 3 EL gemahlene Mandeln
- 1 EL Zucker
- 2 TL gemahlene Zimt
- 1 Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlt

### Zubereitung:

- **Für den Kaneelschinken** den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Den Schinkenbraten mit Küchenpapier abtupfen und die Schwarte kreuzförmig einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Wasser in einen Bräter gießen und das Fleisch hineinlegen.
- Im vorgeheiztem Backofen anderthalb Stunden garen, dabei mehrmals mit Wasser übergießen.
- Während dieser Zeit Vollkornbrot und Weißbrot feinreiben oder würfeln.
- Die Butter schmelzen und in einer Schüssel mit Vollkornbrot, Weißbrot, Eiern, Mandeln, Zucker und Zimt zu einer Masse verrühren.
- Nach der Garzeit den Schinken aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 160 °C zurückschalten. Die Schwarte und das meiste Fett vom Schinken abschneiden.
- Den Schinken mit der Zimt-Brot-Masse etwa anderthalb bis zwei Zentimeter dick einstreichen und mit dem verquirlten Eigelb bepinseln.
- Dann nochmals etwa 25 Minuten im Backofen backen.
- **Tipp:** Im Sauerland serviert man den Kaneelschinken gerne mit Sauerkraut, Kartoffelbrei und Hagebuttensoße.
- Den Schinken aus dem Bräter nehmen und auf einem Schneidebrett mit einem scharfen Messer (z.B. einem Sägemesser) vorsichtig in Scheiben schneiden und anrichten und aufessen – **Mahlzeit!**