Gegrillter Schinken im Brotteig

Zutaten:

- 5 kg Schinken vom bunten Bentheimer
- 4 Kakis
- 1 Limette
- 1 Gurke
- 2 Chilis
- Salz und Pfeffer
- Öl
- Knoblauchzehen
- etwas Ahornsirup oder Honig
- 900 g Roggenmehl, Type 1150
- 450 g Weizenmehl
- 600 g Sauerteig
- 800 ml Wasser
- 32 g Hefe
- 2 EL Honig
- 4 TL Salz

Zubereitung:

Hallo und herzlich willkommen zu diesem phänomenal leckerem Rezept. Mit diesem Schinken habe ich mir einen kleinen Traum erfüllt. Das wollte ich schon immer mal auf dem Grill machen.

Der Schinken für ein solches Gericht muss auf jeden Fall schon mal gepökelt und leicht geräuchert sein. Der Schinken im Video wurde extra von einem Zuschauer für uns gemacht (Dafür nochmal meinen herzlichsten Dank nach Püttlingen!). Aber jeder Metzger sollte so einen Schinken verkaufen oder zumindest erstellen können. Fragt doch einfach mal bei eurem Fleischer nach.

So, genug geschrieben. Jetzt legen wir los. Zuerst stellt ihr aus Sauerteig, Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Hefe, Honig und Salz einen Sauerteig-Brotteig her. Berechnet das so, dass ihr auf eine Gesamtmenge von 2,5 kg kommt. Diesen Teig lasst ihr mindestens 1,5 Stunden an einem warmen Ort ruhen.

Nach ablaufen dieser Ruhephase geht es auch endlich mit dem Schinken los. Dieser ist, wie schon geschrieben, gewürzt und gepökelt. Das bedeutet, ich verwende ihn so wie er ist und würze nicht nach. Nun rolle ich den Teig großflächig aus, sodass ich den Schinken damit im Ganzen einpacken kann. Sollte noch irgendwo ein Stück vom Schinken zu sehen sein, dann mache ich dieses auch noch mit Teig zu. Worauf ich beim einpacken achte ist, den Schinken erst einmal auf den "Kopf" in den ausgerollten Teig zu legen. Somit ist später im Grill eine schöne und durchgehende Fläche oben. Außerdem pinsel ich die Stoßflächen mit Wasser ein, damit der Teig sich dort schön verschließt.

Nun lege ich unseren Schinken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und heize mir den Grill an. Natürlich könnt ihr statt dem Blech auch einen Pizzastein verwenden. Den Grill regel ich zunächst bei etwa 200°C ein und schaffe einen indirekten Grillbereich. In der ersten Phase des grillens soll sich durch die hohe Temperatur gleich eine schöne Brotkruste bilden. Bevor der Schinken in den Grill wandert, bepinsle ich nun auch noch die Oberseite mit Wasser. Und jetzt ist es endlich soweit. Der Grill läuft stabil, der Schinken ist vorbereitet, dann ab damit in die Garkammer. Die ersten 30 Minuten lasse ich die Temperatur bei 200°C danach verringere ich sie auf 160°C. Wie schon geschrieben soll sich in der ersten Grillphase eine Kruste auf dem Brot bilden, dann aber muss die Temperatur verringert werden, dass der Schinken nicht austrocknet. So bleibt alles ungefähr für die nächsten 3 Stunden oder bis zu einer Kerntemperatur von 74°C im Grill.

In dieser Zeit kümmern wir uns um die Kaki-Salsa. Diese ist mehr als nur einfach herzustellen. Dafür werden die Kakis und Salatgurken geschält und klein gewürfelt. Bei der Gurke werde ich außerdem das Kerngehäuse entfernen, dass die Salsa nicht zu flüssig wird. Jetzt noch schnell die Chilis und Zwiebeln fein hacken und schon sind wir fertig. Diese Zutaten werden jetzt alle mit einem Schuss Öl, mit dem Abrieb einer und dem Saft einer halben Limette gründlich in einer Schüssel vermischt.

Nun beginnt die gemütlich Zeit, dass warten auf unser Essen. Übrigens werden wir nur einen auf Waldfrüchten basierenden Salat dazu machen. Das passt hervorragend und die Beilage ist ja schon um den Schinken herum im Grill, dass feine Brot. In der letzten Stunde der Grillzeit wird unser Brotlaib noch alle 10 – 15 Minuten mit einer "Marinade" aus Olivenöl, Knoblauch und Ahornsirup bestrichen. Das sorgt noch für den letzten pfiff. Diese Marinade haben wir

wirklich nur frei Schnauze im Mixer erstellt. Also verwendet von allem so viel, wie euch schmeckt.

Ist dann alles fertig, muss der Schinken samt Brotlaib einfach nur noch in Scheiben geschnitten werden und schon können wir essen.

Ich hoffe sehr, dass euch dieses Rezept genau so gut gefällt wie mir. Macht es einfach mal nach, es wird sich auf jeden Fall lohnen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:31]