Grillschinken mit Honig-Bier-Glasur

Zutaten Schinken:

- 3,5 kg Grillschinken (gepökelt, vorgegart)
- 60 ml Ahornsirup
- 450 ml Honig
- 150 g Butter
- BBQUE Rub Bavarian Style (oder eine ähnliche bayerische Gewürzmischung)
- BBQUE Honig-Senf Sauce
- Cayennepfeffer
- 2 Flaschen Bier

<A rel="nofollow" HREF="http://ws-eu.amazon-adsystem.com/widgets/q?rt=tf_cw&ServiceVersion=20070822&MarketPlace=DE&ID=V20070822%2FDE%2Fan070-21%2F8010%2Fbce8821a-d714-4092-967a-176a811c103f&Operation=NoScript">Amazon.de Widgets</A>

Zutaten Coleslaw:

- 1 Weißkohl (ca. 800g)
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 65 g Zucker
- je 1/2 TL Salz, Pfeffer, Paprika
- je 60 ml Milch und Buttermilch
- 125 g Mayonnaise
- 1 1/2 EL Essig weiß
- 2 1/2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Schon am Vormittag bereite ich immer den Coleslaw zu, damit dieser

über den Tag durchziehen und seinen echten Geschmack entfalten kann. Dafür gebe ich die Zutaten für das Dressing, also die Gewürze, den Zucker, Milch, Buttermilch, Mayonnaise, Essig und Zitronensaft in einen hohen Becher und mixe alles mit dem Schneebesen durch, bis es eine gleichmäßige Masse gebildet hat

2. Der Weißkohl, die Karotte und die Zwiebel werden nun in ganz kleine Stücke gehackt, gerieben oder ganz einfach durch die Küchenmaschine getrieben.
3. Nun wird alles noch in einer Salatschüssel miteinander vermischt und kann dann auch direkt in den Kühlschrank und dort in Ruhe ziehen, bis das Essen fertig ist.
4. Jetzt schneide ich die Schwarte des Schinkens rautenförmig ein. Dabei muss man nur darauf achten, dass man auch wirklich nur die Schwarte und nicht in das Fleisch schneidet.
5. Als nächstes wird der gesamte Schinken mit dem BBQ-Rub eingerieben und in einen Bräter gelegt.
6. Nun muss ich nur noch die Glasur herstellen bevor ich den Grill anheizen kann. Dafür gebe ich den Butter, Ahornsirup, Honig, Cayennepfeffer, etwa 2-3 TL BBQ-Rub und einen Schuss Bier in einen Topf und koche alles auf, bis die Butter geschmolzen und alles schön miteinander verbunden ist.
7. Jetzt endlich kann der Grill angeheizt werden. Ich benötige etwa 160 – 180°C in denen der Schinken indirekt gegrillt wird. Ist diese Temperatur erreicht, stelle ich den Schinken samt Bräter in den Grill und gieße eine Flasche Bier in den Bräter. Das Bier soll etwas von seinem Geschmack abgeben, aber vor allem das anbrennen des austretenden Fettes und der heruntertropfenden Glasur im Bräter verhindern.
8. Jetzt bleibt das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von etwa 74°C im Grill, was ungefähr 4,5 – 5 Stunden dauern wird. Ab etwa 50°C Kerntemperatur, mindestens aber 2 Stunden vor Fertigstellung fange ich an, den Schinken alle 10 – 15 Minuten mit der Glasur zu bestreichen.
9. Nach erreichen der 74°C ist der Schinken fertig. Ich lasse ihn etwa 10 Minuten ruhen und serviere ihn dann aufgeschnitten mit Coleslaw und Bratkartoffeln.
10. Sollte der Besuch viel zu früh erscheinen oder einen fast unstillbaren Hunger mitbringen, ist es bei diesem Schinken nicht schlimm, wenn man ihn schon vor erreichen der 74°C aus dem Grill nimmt, denn er war ja schon vorgegart, also vollständig durcherhitzt. Seinen besten Geschmack

entfaltet er aber natürlich erst, wenn man ihn bis zur Zielkerntemperatur im Grill lässt.