



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



OSTERSCHINKEN



- Osterschinken im Brotteig mit Kartoffel-Gurkensalat und Meerrettichcreme



ZUTATEN

Osterschinken im Brotteig (für 3-4 Personen)

300	Gramm	Schinken gekocht
325	Gramm	Weizenmehl 550
325	Gramm	Roggenmehl 997
100	Gramm	Sauerteig
15	Gramm	Salz
24	Gramm	Hefe
1	Gramm	Koriander gemahlen
2	Gramm	Fenchel gemahlen
2	Gramm	Kümmel gemahlen
3	Gramm	Anis gemahlen
350	Milliliter	Wasser



ZUBEREITUNG

Osterschinken im Brotteig

Dieses Rezept ist für einen Osterschinken mit ca. 500g Gewicht ausgelegt.

Falls Sie einen kleineren oder größeren Schinken haben, sollten Sie Ihre Teigmenge anpassen.

Dabei sollten Sie folgende Grundsätze beachten:

- 50 % Roggenmehl und 50% Weizenmehl verwenden
- von diesem Gewicht ca. 55 % Wasser verwenden
- hiervon 1 % Hefe, 2% Brotgewürz, 2% Salz und 15 % Sauerteig verwenden

Für den Brotteig das Roggenmehl mit dem Weizenmehl vermengen. Anschließend die Hefe im Wasser auflösen. Nun Mehl, Wasser, Sauerteig, Salz und das Brotgewürz in einer Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Ofen nun auf 240 C° Ober- und Unterhitze vorheizen. Ob der Teig fertig geknetet ist, erkennen Sie, wenn keine Teigreste mehr am Rand der Schüssel kleben. Sie sollten jetzt ein kleines Fenster aus dem Teig ziehen können, ohne dass er reißt. Nun den Teig an einem warmen Ort (bei ca. 27C°) für ungefähr 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat. Jetzt kann der Teig auf eine Dicke von ca. 1 cm ausgerollt werden. Dabei sollten Sie einen kleinen Teil zu dekorativen Zwecken zurückhalten und diesen auf ca. 5 mm ausrollen. Beim Ausrollen des Teiges und anschließenden Einpacken des Schinkens darauf achten, dass keine Löcher entstehen. Ansonsten tritt beim Backen Saft aus und das Brot wird nicht knusprig. Den Schinken nun backen. Zu Anfang den Leib mit etwas Wasser benetzen. Nach ca. 20 Minuten sollte der Teig durch und der Schinken heiß sein. Dies testen Sie, indem Sie mit einem Zahnstocher an einer Seite einstechen. Es sollten keine klebrigen Teigreste am Zahnstocher hängen bleiben. Danach den Brotlaib aus dem Ofen nehmen und genießen.



ZUTATEN

Kartoffel-Gurkensalat

130	Gramm	Kartoffeln
20	Gramm	Butter
20	Gramm	Zwiebeln
8	Gramm	Gewürzessig
20	Gramm	Gemüsebrühe
5	Gramm	Senf
2	Gramm	Salz
2	Gramm	Kümmel gemahlen
2	Gramm	Zucker
40	Gramm	Gurken

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln kochen. Währenddessen die Gurken in dünne Scheiben schneiden, auf ein Küchentuch legen und gut salzen, damit die Gurken entwässern. Wenn die Kartoffeln gar sind, kurz auskühlen lassen, dann pellen und schneiden. Für das Dressing die Zwiebel in Würfel schneiden, die Butter bei mäßiger Hitze etwas braun werden lassen und die Zwiebeln darin leicht andünsten. Nun die Gurken leicht ausdrücken und zu den Kartoffeln geben. Jetzt das Ganze mit etwas Gemüse- oder Geflügelbrühe, mittelscharfem Senf, Salz, Kümmel, Zucker, Essig und den Zwiebeln vermengen und nach Gusto abschmecken.

Den Kartoffelsalat nun bestenfalls mindestens eine Stunde ziehen lassen und erneut nachschmecken. Am besten schmeckt der Kartoffelsalat, wenn Sie ihn nicht frisch aus dem Kühlschrank essen, sondern etwas auf Temperatur kommen lassen.



ZUTATEN

Meerrettichcreme

200	Gramm	Sahne Meerrettich
200	Gramm	Frischkäse
5	Gramm	Salz
2	Gramm	Pfeffer
10	Gramm	frischen Meerrettich
1	Stück	Zitrone

ZUBEREITUNG

Für die Meerrettichcreme werden alle Zutaten in eine Schüssel gegeben und verrührt. Am Ende noch einmal probieren und je nach Bedarf abschmecken.