

Hamme auf Heubeet



Zutaten: für 4 Personen

1 kg Schinken mit Schwarte
geräuchert, roh)
etwas frisches Heu
10 Lorbeerblätter
10 Nelken (Nägeli)
30 Fenchelsamen (zerquetscht)

Anstrich:

100g Bienenhonig
100g Bier
100g Senf
20g Pfeffermischung (gebrochen)

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Anstrich vermischen und in einem Geschirr leicht erwärmen.
- Das Heu und die Lorbeerblättern, Nelken und Fenchelsamen in eine feuerfeste Form oder in ein Alu-Geschirr legen.
- Den Schinken auf der Schwartenseite übers Kreuz einschneiden und aufs Heu legen.
- Alles in den vorgeheizten Grill stellen und bei 220°C grillieren bis die Kerntemperatur 63° erreicht hat.
- Während dem grillieren regelmässig mit dem Anstrich bestreichen.
- Schinken aus dem Grill nehmen und vor dem tranchieren noch 6 Minuten im Heu ruhen lassen.