

## Schinken-Braten mit Honig-Glasur an Preiselbeer-Soße

### Für 2 Portionen:

750 g Schinkenbraten	1 Stück Ingwer	1 El Senf
3 El Honig	1 Tl Paprikapulver, edelsüß	2 Zwiebeln
100 ml Weißwein	250 ml Gemüsefond	0,50 Bund Rosmarin
500 g Drillinge	2 El Butter	0,50 Bund Petersilie
2 El Preiselbeergelee	1 El Saucenbinder, hell	2 El Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Braten abwaschen, trocken tupfen. In einem Bräter etwas Butterschmalz erhitzen. Braten rundherum scharf anbraten.

Anschließend herausnehmen. 1 TL Ingwer fein abreiben.

Zusammen mit Senf, Honig, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Braten damit einpinseln.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Erneut Butterschmalz im Bräter erhitzen.

Zwiebeln darin anbraten. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Braten zurück in den Bräter geben. Rosmarin auf dem Braten verteilen. Im Ofen 45 Min. backen.

Kartoffeln schälen und in einem passenden Topf mit ausreichend kochendem Salzwasser 20 Min. leicht kochen.

Anschließend abschütten. In einer großen Pfanne Butter leicht braun erhitzen. Kartoffeln darin schwenken. Petersilie fein hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schinkenbraten aus dem Ofen und dem Bräter holen. Sauce im Bräter auf dem Herd erneut erhitzen. Preiselbeeren hinzugeben.

Mit Saucenbinder andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schinkenbraten in dünne Scheiben schneiden, mit den Petersilienkartoffeln und der Preiselbeersauce auf Tellern anrichten.

Christoph Rüffer am 07. April 2025