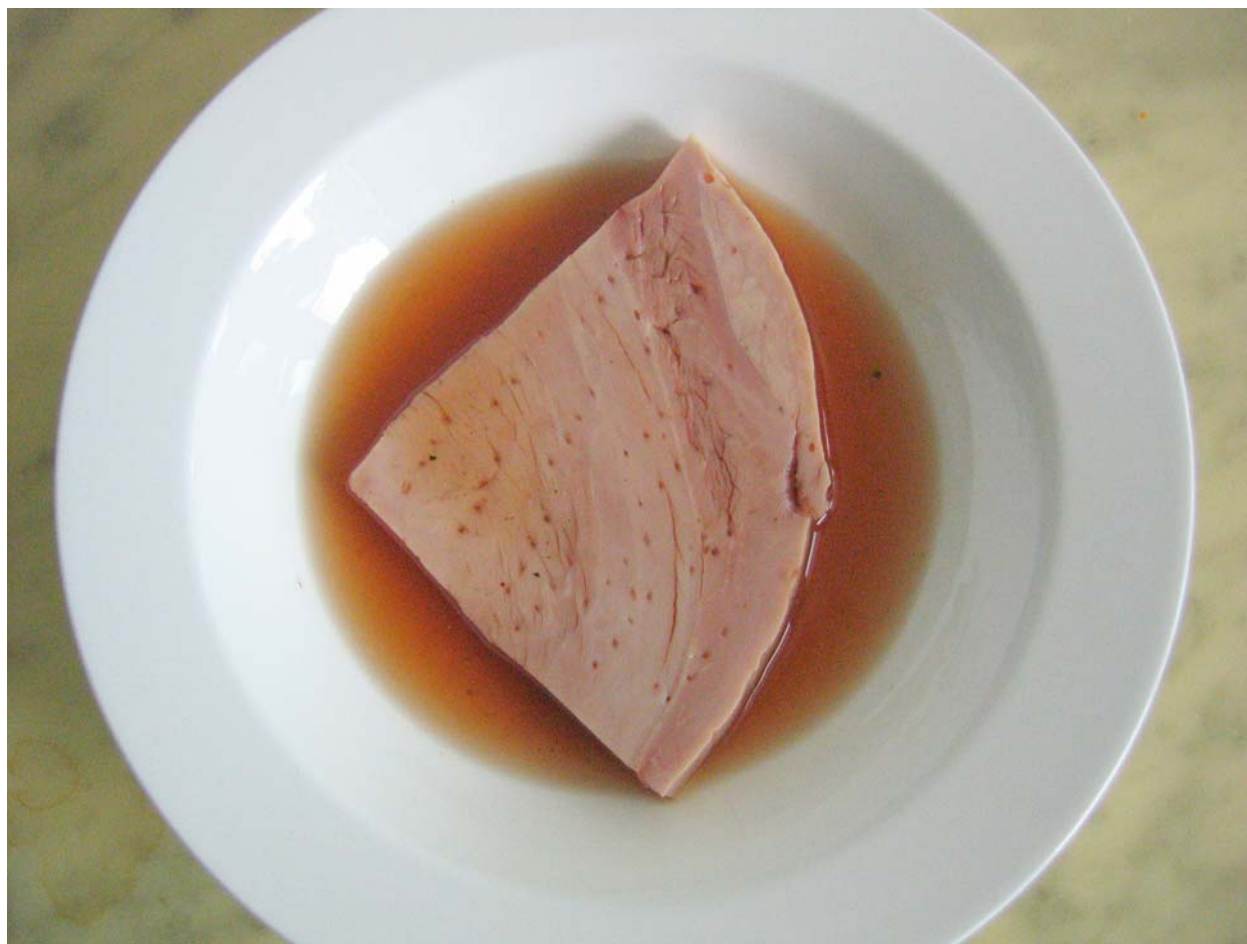


Grillschinken amerikanisch



Zutaten für vier Personen:

300 - 400 g Grillschinken
(eine ziemlich dicke Scheibe)

Marinade:

6 EL Rotweinessig

2 EL brauner Zucker

2 Prisen gemahlene Nelken

1. Nelken im Mörser fein zerreiben.

2. Essig mit Zucker und Nelken vermischen.

3. Schinkenscheibe mit einer Gabel mehrere Male einstechen und mindestens eine Stunde marinieren.

4. Schinken abtropfen lassen und mit sehr wenig neutralem Öl in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze braten. Eher erwärmen statt bräunen.

5. In Chafing Dish warm halten.

Hinweise:

Für amerikanischen Brunch.

Mal probieren: Schinkenscheiben in der Grillpfanne oder auf dem Elektrogrill.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Brunch, Schinken, amerikanisch

Rezeptanregung:

www.usa-kulinarisch.de,

Februar 2008

Anpassung und Foto: Walter
Stand 09.03.2017