

„Schinken im Brotteig“

So einfach zubereitet:

Den kleinen Schinken in gut vorgeheiztem Ofen (180°C) während 1 ¾ Stunden, den grossen 2 ¼ Stunden aufbacken. Um eine zu starke Bräunung der Brotkruste zu verhindern, empfehlen wir, den Schinken mit einer Alufolie zu überdecken.

Wenn der Schinken heiss ist, wird ca. 4 cm über dem Boden ein Einschnitt gemacht, damit der evt. vorhandene Saft abgegossen werden kann. Danach wird die Brotkruste rundum mit einem Sägemesser aufgeschnitten, so dass sich die obere Hälfte wie ein Deckel abheben lässt.

Nun wird der Schinken auf einem Brett in Tranchen geschnitten, wieder ins Teiggehäuse gelegt und so serviert.

Dazu geniesst man verschiedene Salate, die Sie bei uns in grosser Auswahl und hausgemachter Qualität erhalten und natürlich ein Stück des knusprigen Brotmantels.

Gutes Gelingen und „ä Guätä“ wünscht Ihnen

Familie Kern

