

Zubereitung -Partyschinken-

1. Eine Fettwanne oder ein Backblech in die unterste Schiene Ihres Backofens schieben und mit einem 1 ltr. Wasser füllen.
2. Backofen bei 160°C Umluft ca. 10 min. vorheizen.
3. Partyschinken aus der Folie entnehmen, auf eine weitere Fettwanne (Backblech) mit der Schwartenseite nach oben legen und in die nächste freie Schiene schieben.
4. Die Backzeit beträgt ca. _____ Std. bei 160°C.
5. Nach ca. 2,5 Stunden den Partyschinken mit etwas Sherry oder Cointreau begießen. (Vorsicht, der Backofen ist heiß)
6. Nach der vorgegebenen Zeit den Partyschinken aus dem Ofen nehmen und auf ein Fleischbrett legen. Zum Aufschnneiden eignet sich am besten ein Elektromesser.
Die Scheiben bitte nicht dicker als 0,5 cm schneiden.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und viel Spaß.

Holz Bretter können bei uns gegen ein Pfand von EUR 50,00 ausgeliehen werden.