



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Grillschinken / Hüftbraten

### **Zutaten:**

Braten Kg nach Bedarf

Salz, Pfeffer, Paprika

Garzeit: 1,5 – 2 Stunden pro Kilo Braten

*für x  
Personen*

### **Zubereitung:**

Falls Sie ein Hilfsbraten oder mageren Schweinebraten grillen möchten diesen bitte ein paar Stunden vor dem eigentlichen Garen würzen mit Salz Pfeffer und je nach Geschmack Paprika oder ähnlichem.

Den Grillschinken von uns ist bereits vorgesetzt, bzw. auf der Fettseite mit einer pikanten Pfefferwürzung vorbereitet.

Bitte heizen Sie den Ofen auf ca. 140° vor.

Den Schweinebraten ruhig ein paar Stunden vorher aus der Kühlung nehmen. Bitte geben Sie auf ein Backblech im Ofen einen halben Zentimeter Wasser. Setzen Sie den Grillschinken auf einen Rost. Garen Sie diesen ca. pro Kilo 1,5-2 Stunden (dies hängt immer wieder von unterschiedlich Garen den Öfen ab) Im idealen Fall messen Sie die Temperatur mit einem Kerntemperaturmessgerät. Ideal ist eine Kerntemperatur von 64 °C.

Kleiner Tipp: Sie können den Grillschinken ruhig schon rechtzeitig fertig haben schalten sie dann einfach den Ofen auf eine Temperatur von ca. 75-85° zurück so bleibt dieser schön warm und der Schinken trocknet nicht aus.