

|  |
| --- |
| **Kartoffel-Pilz-Gratin** |

**Für 2 Personen**

**Zutaten:**

1,5Kg gepökelter, gerauchter Schinken aus der Keule,

90g brauner Zucker, 50g Dijon-Senf, 5g Fenchelsamen, 40g Cognac,



**Vorbereitungszeit:**

15-20 Minuten



**Grilltemperatur:**

180°C

**Vorbereitung:**

* Die Fenchelsamen in einem Mörser etwas andrücken.
* In einer Schüssel die Fenchelsamen, den Cognac, Senf und braunen Zucker zu einer Glasur verrühren.
* Die Fettauflage des Schinkens rautenförmig einschneiden.
* Den Grill für indirekte Hitze 180°C vorbereiten.

****

**Grillmethode:**

Indirekt

**Zubereitung:**

* Eine Aluschale, unter den Grillrost, in die indirekte Zone des Grills stellen.
* Den Schinken in der indirekten Zone auflegen und ein Kernthermometer einstecken. 60°C als Zieltemperatur einstellen.
* 60g Buchenholzchips in den Grill geben und den Braten für 10 Minuten räuchern.
* Bei Kerntemperatur 35°C das erste Mal mit der Glasur den Schinken einpinseln.
* Bei Kerntemperatur 52°C ein weiteres Mal mit der Glasur einpinseln.
* Bei Erreichen der Kerntemperatur den Schinken vom Grill nehmen.
* Den Braten, abgedeckt, etwa 10 Minuten ruhen lassen.

**Servieren:**

* Den Schinken in dünnen Scheiben aufschneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

