

Nuss-Schinken à la Barbecue



Zutaten

- 1 Kl. Schinken ca. 0.8 – 1.0 kg
roh und leicht geräuchert

Marinade

- 2 EL Rohzucker
2 EL Bienenhonig
3 EL Zitronensaft
2 EL passierte Aprikosenkonfitüre
1 EL Currypulver
1 TL Chilisauce
1 EL Cognac oder Whisky


Vorbereitung

1. Die Schwarte und die Fettschicht des rohen, nur leicht geräucherten Schinken mit einem scharfen Messer so einritzen, dass kleine versetzte Vierecke entstehen.

Zubereitung auf dem Grill

1. Den Schinken auf den Grillrost legen und im vorgeheizten Grill (je nach Gewicht) ca. 60 bis 90 Minuten bei 220° braten.
2. Den Schinken alle 10 bis 15 Minuten mit der Marinade bestreichen..

Für den Gaskugelgrill

- | | |
|-----------|--|
| Trichter |  Normalposition |
| Deckel | geschlossen |
| Zubehör | Grillrost |
| Vorheizen | ca. 10 Minuten bei grösster Flamme |