



**Stüssi's Grill-Coaching**



# Glasierter Schinken

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Schinken vorgekocht
- 2 EL Knoblauch
- 2 EL Ahornsirup
- 4 EL Bourbon
- 2 EL Senf

## Zubereitung

- 1 Vorgekochten Schinken auf der Schwartenseite einschneiden
- 2 Gegenüberliegende Seite auch einschneiden
- 3 Schinken mit Drehspieß aufspießen
- 4 Grill auf 250 Grad vorheizen und Grillspieß einsetzen
- 5 Motor laufen lassen und Deckel schliessen
- 6 2 EL Senf, 2 EL Knoblauch, 2 EL Ahornsirup und 4 EL Bourbon Whiskey in Schüssel geben
- 7 Vermischen
- 8 Nach 10 Min, den Schinken mit der Marinade glasieren
- 9 Alle 10 Min glasieren
- 10 Nach 90 Min, den Schinken vom Grill nehmen
- 11 Aufschneiden
- 12 Festlich anrichten

Weitere Rezepte auf [Grill-online.ch](http://Grill-online.ch)

