

# Honigschinken

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

**Zutaten Schweinebauch:**  
Delikatess-Selchroller von Hörtnagl  
eine Handvoll ganzer Nelken  
3 EL Ahornsirup  
300 ml Honig  
100 g Butter

## Honigschinken

**1. Die Zubereitung**  
Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Das Netz vom Delikatess-Selchroller lösen, mit den Nelken spicken und in eine eingefettete Form setzen. Im Anschluss Butter, Ahornsirup und Honig in einem Töpfchen schmelzen.

Den Delikatess-Selchroller etwa 60 bis 75 Minuten backen, dabei alle 15 Minuten mit der warmen Honiglösung bestreichen. Zuletzt Kruste unter dem Grill braun backen oder Ofentemperatur für fünf bis zehn Minuten auf 200 Grad erhöhen, damit der Honig karamellisiert.

**TIPP:** Als Beilage bieten sich verschiedenste Variationen vom Gemüse an.