

Pökeln - Lake - Grundrezept, Info

Kategorien: Wasser, Salz, Fleisch, Gewürze, Info

Zutaten für: 1 Rezept

JE LITER WASSER

10		Wacholderbeeren
5		Lorbeerblaetter
5		Nelken
1	Teel.	Senfkoerner
1	Teel.	Koriander
1	Teel.	Schwarzer Pfeffer
1	Teel.	Weisser Pfeffer
1	Stange	Zimt
60		Salz ODER
60	Gramm	Poekelsalz
40	Gramm	Zucker

Anleitung:

Aus obigem einen Lack (Lake) kochen. Bei der Verwendung von Kochsalz bleibt das Fleisch grau, mit Poekelsalz wird es rosa. Bei Poekelsalz sollte das Fleisch nicht mehr gebraten oder gegrillt werden. Soll das Fleisch laenger gelagert werden, ist es nach 1 Woche aus dem Lack zu nehmen, zu saeubern und in frischen Lack zu geben.

Wem das Poekelfleisch zu salzig ist, kann es waessern, Soll das Fleisch geraeuchert werden, muss man es an der Oberflaeche antrocknen lassen, damit es den Rauch annimmt. Die genaue Dauer des Poekelns ist nicht nur von der Jahreszeit, sondern auch von der Groesse der Stuecke abhaengig.