

Gewürzschinken Ala Lachsschinken

Kategorien: Metzgerei, Schwein, Schinken

Zutaten für: 1 Rezept

SCHWEINERÜCKEN MIT WENIG SPECK UND OHNE SCHWARTE

PRO KG FLEISCH SIND ES

20	Gramm	Feines Meersalz
20	Gramm	Pökelsalz
5	Gramm	Schwarzer Pfeffer
1 1/2	Gramm	Wacholderbeeren
2	Gramm	Brauner Rohrzucker
2	Gramm	Rosmarin getrocknet
1	Gramm	Knoblauchpulver
1	Gramm	Kümmel
1 1/2	Gramm	Koriander
1/2		Lorbeerblatt

Anleitung:

Der erste Schritt ist die Herstellung der Pökel - Gewürzmischung. Die Menge richtet sich nach dem Fleischgewicht. Da es ein besonders würziger Schinken werden soll, werden die Gewürze pulverisiert. Das funktioniert sehr gut mit einer Kaffeemühle mit Schlagmesser. Das feine Gewürzpulver dringt besser in das Fleisch ein.

Nun legt man das Fleisch in eine ausreichend große Schüssel und massiert die Würzmischung gut ein.

Zum Pökeln gibt man das Fleisch in einen Einfrierbeutel, drückt die Luft so weit wie möglich raus und verschließt den Beutel so, dass er dicht ist. Im Beutel ist noch genug Platz, dass die Flüssigkeit ungehindert austreten kann. Das Fleisch wird nun für 14 Tage in den Kühlschrank gelegt. Nach jeweils zwei Tagen wird das Fleisch etwas massiert und gewendet.

Nach dieser Zeit wird das Fleisch in einem ausreichend großen Gefäß mit Leitungswasser geschwenkt. Ein paar mal hin und her reicht. Dann mit Küchentrepp trockentupfen und für zwei bis drei Tage zum Trocknen aufhängen. Die Temperatur sollte 10 bis 15 Grad betragen und die Luftfeuchte sollte bei 60 bis zu 70% liegen. Dann kommt das Kalträuchern bei bis zu maximal 25 Grad. Drei Tage mittlerer Kaltrauch für je sechs Stunden sind ausreichend. Nach dem Kalträuchern muss der Schinken reifen. Die Zeit hängt vom persönlichen Geschmack ab. Je länger er reift, umso trockener wird er. Wir bevorzugen 14 Tage. Darauf warten wir.

Anschließend wird der Schinken in Vakuumentüten gepackt, vakuumiert und muss ca. 10 Tage reifen. Das ergibt eine schöne, gleichmäßige Verteilung der Restfeuchte und Gewürze. Jetzt kann endlich genossen werden.

Das lässt sich schmecken, guten Appetit !

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de