

# Kaltgeräucherter Schinken - Schwarzwälder Art

Kategorien: Metzgerei, Fleisch, Schinken

Zutaten für: 1 Rezept

## HILFSMITTEL

---

		Smoker: Weber Smokey Mountain Cooker 57cm
		Sparbrand: ProQ Cold Smoke Generator
		Räuchermehl: Rettenmaier Räuchergold Buche HB
1/2		Körnung 0.5 bis 1.0 mm
		Zutaten:
1,6	kg	Nuss vom Schwein

## GEWÜRZE PRO KG FLEISCH

---

50	Gramm	Nitritpökelsalz
5	Gramm	Zucker
4	Gramm	Schwarzer Pfeffer
4	Gramm	Zerstoßene Wacholderbeeren
1	Gramm	Gerebelte Lorbeerblätter

## Anleitung:

Lange wurde überlegt ob ichs wirklich wagen soll, aber zum Glück habe ich mich getraut.

Ich kann nur an alle weitergeben, es selbst mal auszuprobieren!  
Einfach trauen, es ist kein Hexenwerk :-)

Ich habe euch nachfolgend, die Art und Weiße wie ich den Schinken nach Schwarzwälder Gewürzmischung hergestellt habe dokumentiert.

Aber kommen wir nun zur Herstellung von selbst geräuchertem Schinken.  
PS: Ich habe Buchenräuchermehl verwendet, statt der Schwarzwälder Mischung: Tannenreisig, Tannenzapfen und Tannensägemehl.

## Zubereitung:

### Phase 1: Pökeln

Einfach die Gewürze gut miteinander vermischen und anschließend in den Schinken einmassieren. Ich habe bei meinem ersten Versuch Schweinenuss verwendet, da mir die Proportionen geeigneter schienen. Anschließend habe ich das Fleisch mit der Pökelmischung evakuuiert und den Schinken im Kühlschrank gelagert. Dort verblieb er 11 Tage und wurde täglich gewendet (zum gleichmäßigen Pökeln). Wahrscheinlich hätte 1x wenden nach der Hälfte der Zeit gereicht :-)

Bei der Faustregel streiten sich Literatur und Praxis. Wobei ich persönlich der Praxisbasierten Methode mehr Verständnis entgegenbringe.

Aber keine Sorge, zu lange Pökeln könnt ihr das Fleisch nicht! :-)

Faustregel: Literatur: 1 kg Fleisch / ~7 Tage Praxis: 3 Tage + 1 Tag / 1 cm Dicke des Fleisches

### Phase 2: Durchbrennen

Nach dem Pökeln befreit ihr den Schinken erstmal von der Vakuumierfolie.

# Kaltgeräucherter Schinken - Schwarzwälder Art

(Fortsetzung)

Dann wascht ihr das Salz und die Gewürze kurz unter fließendem lauwarmen Wasser ab. Danach den Schinken mit Zewa wieder gut trocken legen, so dass keine Restfeuchtigkeit verbleibt. Nun kann der Schinken durchreifen. Die Temperatur sollte dabei um 6 - 8°C liegen.

Jetzt verteilt sich das Salz und die Pökelfarbstoffe gleichmäßig im Fleisch. Dabei gleicht sich der Salzgehalt (innen/außen) aus, die Pökelfarbe stabilisiert sich und das Fleisch wird mürbe/zärter. Nicht zu vergessen, dass so langsam das Aroma des Schinkens entsteht.

Bei meinem Versuch habe ich ihn in den Kühlschrank auf ein Gitter gelegt und täglich gewendet (wegen der Druckstellen).

Dort verließ er 9 Tage. Faustregel: Literatur: 1 kg Fleisch / ~6 Tage

Phase 3: Trocknen

Auf ein Wässern habe ich komplett verzichtet, da ich den Schinken ja bereits abgewaschen und die Salzmenge genau dosiert hatte.

Die Trockenphase habe ich ebenfalls bei meinem Versuch übersprungen, da er beim Durchbrennen bereits eine sehr trockene und harte Oberfläche erhalten hat.

Daher sah ich es als sinnlos an, ihn noch weiter trocknen zu lassen.

Faustregel: 2-3 Tage

Phase 4: Räuchern

Durch das Räuchern bekommt der Schinken seine Haltbarkeit bzw. sein besonderes Aroma.

Beim Lüften ist es wichtig, dass der Schinken frische Luft bekommt, damit sich das Aroma harmonisiert. Der Schinken sollte jedoch nicht in einem Luftzug hängen, da er sonst ggf. Trockenränder bekommt. Ich habe den Schinken bei Temperaturen zwischen 15°C und 20°C in den Smoker gehängt und kalt geräuchert.

Dabei habe ich 6x im Wechsel 12 Stunden geräuchert und 12 Stunden den Schinken in einen freien Raum (bei 15°C - 20°C ) gelüftet.

Danach schien mir die Farbe des Schinkens bereits passend und das Aroma ausreichend. Die Literatur gibt hier wieder andere Werte vor, die sehr wahrscheinlich die spätere Haltbarkeit betreffen.

Faustregel: 1 kg / 7 Tage (10 - 12 Stunden räuchern, min. 5 Stunden Lüften)

Phase 5: Reifen

Als letzten Schritt habe ich den Schinken noch 1 Woche reifen lassen. Danach konnte ich meine Neugier nicht mehr im Zaum halten und habe ihn angeschnitten. Ich war zwar vollstens zufrieden, aber das nächste Mal werde ich testen, wie es sich bei längerer Reifung verhält.

Faustregel: 1 kg / 7 Tage

## **Kaltgeräucherter Schinken - Schwarzwälder Art**

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.