

Kasseler - Rippenspeer Machen

Kategorien: Metzgerei, Schwein

Zutaten für: 1 Rezept

15	kg	Schweinefleisch
1 1/4	kg	Salz
200	Gramm	Zucker,
20	Gramm	Salpeter
6	Ltr.	Wasser

Anleitung:

Für das Fleisch verwendet man Schlegel, Bug, Baustück oder Halsoder Rippenstück. Man reibt die Hälfte der angegebenen Salzmenge kräftig in das Fleische ein. Insbesondere in der Nähe der Knochens und stellt das Fleisch wieder 24 Std.kalt. Dann wird der Rest des Salzes mit dem Salpeter, dem Wasser und dem Zucker gekocht. Das Fleisch wird in einen Steintopf gelegt und mit dem Sud übergossen. Jeden Tag muß das Fleisch gewendet werden dami die Lake überall wirken kann. Nach 8 Tagen können die kleinen Fleischstücke gekocht werden. Die größeren Stücke müssen ca. 14 Tage in der Lake bleiben. Bevor man es räuchert, lässt man es im kalten ca. 24 Stunden trocknen. Dann Räuchern bis es schön goldgelb schimmert.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann