

# Kasseler aus Bauchfleisch Warmgeräuchert

Kategorien: Metzgerei, Schwein, Kasseler

Zutaten für: 1 Rezept

*VERWENDET WIRD MITTELFETTES BAUCHFLEISCH VOM SCHWE*

---

Die Lake zum Spritzpökeln wird wie folgt  
Hergestellt.

*PRO LITER WASSER SIND ES*

---

100	Gramm	Nitritpökelsalz (0,4-0,5 prozentiges) Für einen milden Geschmack, 120g für einen Kräftigeren Geschmack
10	Gramm	Traubenzucker
5	Gramm	Senfkörner
5	Gramm	Pfefferkörner weiß
3	Gramm	Korianderkörner
1		Lorbeerblatt
		Fünf Nelken
		Acht Wacholderbeeren

## Anleitung:

Die Größe der Stücke kann man nach eigener Vorliebe wählen.

Zuerst werden die Schwarte und die Rippen entfernt. Die Rippen  
schneidet man mit einem Schnitt, dicht unter diesen heraus, was dem  
schöneren Aussehen dient. Die Schwarte entfernt man, ohne viel Fett  
abzuschneiden.

Dann wird gepökelt. Hier kommt das Spritzpökeln zum Einsatz. Dabei  
wird eine bestimmte Menge Lake mit Hilfe einer Spritze in das Fleisch  
gedrückt. ( 20% vom Fleischgewicht )

Die Kochzeit beträgt ca. 20Min bei geschlossenem Deckel. Die Lake  
lässt man abkühlen und gibt sie durch ein feines Sieb.

Die benötigte Einspritzmenge ergibt sich aus dem Fleischgewicht  
geteilt durch fünf. Zur Sicherheit wird aber noch ca. 15% mehr Lake  
hergestellt.

Jetzt kann das eigentliche Spritzpökeln beginnen. Die Bauchstücke  
werden in Schüsseln oder Behältern mit flachen Böden gegeben. Nun  
versucht man die Pökellake mit einer Pökelspritze in den Bauch zu  
drücken. An verschiedenen Stellen einstechen und die Spritze sehr  
langsam drücken, damit möglichst viel Lake im Fleisch bleibt.  
Erfahrungsgemäß wird aber immer Lake austreten, was aber nicht  
schlimm ist. Hat man noch Lake über, wird sie in den Behältern  
verteilt.

Die Behälter werden nun mit Deckeln oder Alufolie verschlossen. Die  
Pökelzeit beträgt vier Tage bei einer Temperatur von sechs bis zwölf  
Grad. Nach zwei Tagen wird das Fleisch gewendet und etwas Lake über  
die Seiten gegeben.

Nach der Pökelzeit wird das Fleisch sehr sorgfältig mit Küchenkrepp  
trocken getupft. Einen Tag muss das Fleisch noch zum Trocknen  
aufgehängt werden. Dann kann es warmgeräuchert werden. Die Temperatur  
beträgt 55 bis 60 Grad. Für den Rauch sorgt Buchenmehl. Die Räucher-  
Garzeit beträgt 8 bis 10 Stunden. Danach lässt man den Bauch im  
Räucherofen abkühlen.

## Kasseler aus Bauchfleisch Warmgeräuchert

(Fortsetzung)

Es bildet sich eine glänzende Oberfläche, die aussieht wie mit Klarlack lackiert, und fühlt sich auch so an. Der Bauch ist schön weich und saftig, so wie es bei Kasseler sein sollte.

Da der Bauch jetzt vorgegart ist, benötigt er wesentlich geringere Garzeit. Schmeckt sehr gut im Sauerkraut, Grünkohl usw.

Lassen sie es sich schmecken !

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann