

Pökellake Herstellen zur Wurst-/Schinkeneinlage

Kategorien: Metzgerei, Schinken, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

6	Ltr. Wasser,
1 1/2	kg Speisesalz (1500 Gramm)
3-5	Essl. Zucker,

Anleitung:

Pökellake herstellen zur Wurst-/Schinkeneinlage

zur Herstellung von gepökeltem Fleisch verwendet man eine stark konzentrierte Salzlake (Pökellake). Zur Herstellung verwendet man üblicherweise Nitritpökelsalz. Da dieses Salz der Gesundheit nicht förderlich erscheint, habe ich normales Speisesalz als Grundlage verwendet, wie Sie im Rezept sehen.

Die Zutaten zusammenmischen und aufkochen, dann abschäumen und kalt werden lassen. Diese Lake dann je nach Rezept weiterverarbeiten.

Diese Lake kann auch für Fisch verwendet werden.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann