

Pökeln - Rezept 1

Kategorien: Metzgerei, Fleisch, Schwein, Schinken

Zutaten für: 1 Rezept

Ausgangsgewicht war 6,9 kg zugeschn.Schinken

PRO/KG ROHGEWICHT NEHME ICH

50	Gramm	Meersalz, grobes
10	Gramm	Rohrzucker
10	Gramm	Knoblauch, granuliert
5	Gramm	Pfeffer, schwarz u. weiß, grob gemahlen
5	Gramm	Kümmel, grob gemahlen
5	Gramm	Kräuter der Provence
5	Gramm	Lorbeerblatt, zerkleinert
5	Gramm	Wacholderbeeren, geschrotet

Anleitung:

Der ganze Schinken wurde im vakuum gepökelt. Dann in einem Gefrierbeutel, mit möglichst wenig Luft, einpacken und für 14 Tage in den Kühlschrank legen. Jeden 2 Tag die Tüte etwas massieren und wenden.

Dann 1-2 Tage trocknen anschließend in 5-8 Intervallen zu 8 stunden kalträuchern.danach reifen lassen.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad
Heizmann Rezept erfasst mit*RK*08.03.2016 Von
Konrad Heizmann