

## Pökeln,Räuchern Usw. Info

Kategorien: Metzgerei, Info

Zutaten für: 1 Rezept

### *PÖKELSALZ ZUBEREITEN !*

---

		Wenn es reiner Salpeter ist dann:
		Auf
100	Gramm	Salz
1-3	Gramm	Salpeter zu beziehen (Apotheke, Fachhandel, Internet) und
5	Gramm	Zucker
		Geben und schön mischen.

### *PS.*

---

Beim Ihrem Metzger bekommen Sie bestimmt 1-2 Kg  
Vertiges Pökelsalz, das reicht dann schon für  
Einiges an Fleisch zum einlegen, Pökeln.  
Mehr gibt es bei der Genossenschaft oder  
Metzgereieinkauf - Großhandel.  
Zum Pökeln dann dem Gemisch noch ein wenig

### Anleitung:

Groben schwarzen Pfeffer zugeben. Die zu pökeln Teile, wie hier  
schon Beschrieben, mit dem Gemisch gut einmassieren. Pökeln wie  
angegeben, lieber etwas länger, als Die Zeiten mit NP-Salz.  
(Nitritpökelsalz)

### Quelle:

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