

# Prager Schinken

Kategorien: Metzgerei, Fleisch, Schwein

Zutaten für: 1 Rezept

3 1/2	kg	Schinken, (Hinterschinken mit Schwarte) roh
1	Ltr.	Wasser
120	Gramm	Pökelsalz
2		Zehe/n Knoblauch, zerdrückt
10	Gramm	Wacholderbeere(n), gequetschte
15	Gramm	Koriander, zerdrückte Körner
15	Gramm	Pfeffer, zerdrückte Körner
20	Gramm	Zucker
2	Gramm	Kümmel, zerstoßen

Portionen Auf meine Einkaufsliste

## Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 1 Std. / Koch-/Backzeit: ca. 4 Std. Ruhezeit: ca. 18 Tage / Schwierigkeitsgrad: normal /Kalorien p. P.: keine Angabe

Die Lake stellt man her indem man alle Zutaten 15-20 Min. kocht und erkalten lässt, so dass man eine gewürzte Lake hat. Darin wird der Schinken 14 Tage gepökelt am besten in einer stabilen Plastiktüte im Kühlschrank die man luftfrei abdrehet und verschließt, so dass die Lake das Fleisch umgibt wobei man die Tüte täglich einmal dreht, damit alles gleichmäßig gepökelt wird. Danach 3-4 Tage trocknen lassen, damit er eine kräftig rote Farbe bekommt.

Danach wird der Schinken kalt hellgelb geräuchert, in ein Netz gestopft, vakuumiert und in der geschlossenen Vakuumentüte mit 75-80° gebrüht (pro kg 1 Std). Direkt anschließend pinselt man ihn mit einer Mischung aus Grillgewürz / Paprika / Kondensmilch oder Sahne ein und bäckt ihn bei 180° ca. 30 Minuten.

Man kann ihn auch mit obiger Lake, die natürlich gut abgeseiht wurde, spritzpökeln. Dabei spritzt man ca. 15 - 20% vom Fleischgewicht von obiger Lake im Abstand von ca. 4cm ein und gibt den Schinken mit der Restlake für 3 Tage in einen Plastikbeutel, so dass er von der Restlake umgeben wird. Danach abtrocknen lassen und räuchern wie oben beschrieben. Dies ist die saftigste Variante.

## Quelle:

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