

Räuchern, und Herstellen von Pökellaken für Unterschie ...

Kategorien: Mezzerei, Fleisch, Pökeln, Räuchern, Info

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Räuchern, und Herstellen von Pökellaken für unterschiedlichen Schärfe

Um die Lake anzusetzen, sollte das Wasser mit Pökelsalz aufkochen. Das Salz läßt sich so besser vermischen, und gleichzeitig werden die Bakterien im Wasser abgetötet. Wird öfters Geräuchert und gepökelt braucht man die Pökellake nicht jedesmal neu ansetzen. Man kann die Pökellake aufheben, man muß nur vor erneuter Verwendung den Salzgehalt auf ihren Zustand hin überprüfen. Riecht es nach faulen Eiern, zieht Fäden oder ist voller Schaum sollte sie weggeschüttet werden und eine neue Lake angesetzt werden.

Erforderliche Salzmenge in Gramm und pro Litereinheit : Je mehr Salz umso würziger Salziger ist das Fleisch. 7%,10%,12%, 14%,15%,16%,18%, 20%,

Die Laken, in denen Fisch gesalzen wurden , dürfen nur einmal verwendet werden. Der von der Haut abgelöste Schleim sowie mögliche Blutreste machen die Lake unbrauchbar. Die Pökelfässer müssen nach Gebrauch gründlich gereinigt werden. Das Aroma des Pökelfisches kann durch Zugabe von Gewürzen zur Lake verfeinert werden.

Kombiniertes Trocken-Nass-Pökeln:

Bei dieser Methode werden die zu pökeln Teile wie beim Trockenpökeln eingesalzen und in das Pökelfäß geschichtet. Dort läßt man sie eine Woche lang ziehen. Danach werden sie mit einer schwachen Lake übergossen. Die Pökeldauer beträgt eine Woche pro Kilogramm Fleischware. Die Lagertemperatur sollte zwischen 4 und 10 ° C liegen.

Bei Spritzpökung :

sollte in einem Abstand von etwa 3 Zentimeter quer zur Muskelfaserrichtung mit einer Lakenstärke von 8 bis 12 Prozent gespritzt werden. Die verwendete Lakenmenge sollte nicht mehr als 20 Prozent des Frischfleischgewichtes betragen.

Durchbrennen:

Unter Durchbrennen versteht man einen Arbeitsschritt, der sich an das Pökeln anschließt. Die Pökelfare muß für einige Tage an einem kühlen, trockenen Ort ruhen, damit sich unterschiedliche Salzkonzentrationen im Pökelfut ausgleichen und >durchbrennen< können. Das Durchbrennen verstärkt das Aroma, stabilisiert die Pökelfarbe und läßt das Fleisch mürbe und zart werden. Da das Pökelfut während dieser Zeit noch anfällig gegen schädliche Mikroorganismen ist soll die Temperatur im Brennraum (Das ist der Raum, in dem die gepökelte Ware ruht und dieser sollte auch dunkel sein) zwischen 6 und 8 °C betragen und die Luftfeuchtigkeit zwischen 60 und 80 % liegen. Waschen und Trocknen

Nach dem Durchbrennen wird trocken gepökelt Fleisch über Nacht in kaltem Wasser gewässert und anschließend lauwarm abgewaschen und getrocknet.

Räuchern, und Herstellen von Pökellaken für Unterschie ...

(Fortsetzung)

Naß gepökelte Waren werden vor dem Trocknen nur abgewaschen, jedoch nicht gewässert. Fische werden nur leicht abgespült und dann getrocknet. Räuchern

Zum Räuchern hängt man die Fleischware in den Rauch eines nur schwelenden Holzfeuers. Während des Räucherns wird dem Fleisch/Fisch Wasser entzogen. Je länger der Räuchervorgang anhält, desto trockener wird die Ware. Durch das Fehlen des Wassers wird den Keimen und Bakterien die Grundlage zum Leben entzogen. Gleichzeitig lagern sich die im Rauch enthaltenen chemischen Stoffe auf der Oberfläche des Räuchergutes ab und überziehen das Fleisch/Fisch mit einer festen, keimabweisenden, Je länger der Rauch auf das Fleisch/Fisch einwirken kann, desto tiefer dringen die Bestandteile des Rauches in das Fleisch/Fisch, und desto haltbarer und würziger wird es. Um einen optimalen Räucherrauch zu erzeugen, müssen die Sauerstoffzufuhr und der Rauchabzug gut regulierbar sein (Sind beide zu schwach kann das Räuchergut ungenießbar werden.) Räuchermittel

Als Räuchermittel dürfen nur gut getrocknete, abgelagerte Harthölzer von Weißbuchen, Erlen, Eichen, Zedern und Birken verwendet werden.

Am gebräuchlichsten ist bei uns das Buchenholz. Es kann in Form von Scheiten, Spänen oder Sägemehl verglimmt werden. Scheiden und Späne werden eher zum Heißräuchern, Sägemehl wird sowohl zum Heißräuchern als auch zum Kalträuchern genommen. Der Rauch von Nadelhölzern ist wegen seines hohen Rußanteils und darin enthaltenen Krebs erregenden Stoffe gesundheitsschädlich.

Außerdem neigt Fleisch, das mit solchen Hölzern geräuchert wurden, dazu, nach Terpentin zu schmecken. Für besondere Spezialitäten, wie Beispielweise Schwarzgeräuchertes, können dem Räuchermehl geringe Beimischungen von Tannen, Fichten oder Kieferwurzelholz zugegeben werden. Katenschinken wurden früher auch mit Heidekraut oder Wacholderzweigen gewürzt.

Verwende niemals zum Räuchern behandeltes Material. Das Verglimmen von Farben oder anderen chemischen Stoffen ist gesundheitsgefährdend. Auch das gründliche Abkratzen der Farbe reicht nicht aus, da chemische Substanzen unsichtbar bis in die Tiefe des Holzes eingedrungen sein können. Wie erzeugt man den Räucherrauch

Die Rauchmittel(Sägemehl oder Sägespäne) dürfen nicht verbrennen, sondern müssen verglimmen. Das Verglimmen wird dadurch erreicht, daß die Rauchmittel mit Hilfe von elektrischen Heizspiralen, Gasbrennern oder Spiritusflammen zum Schwelen gebracht werden. Die Schwelglut darf sich nur langsam durch die Rauchmitte fressen. Ein Aufflammen muß vermieden werden. Flammen würden die Bestandteile des Rauches, die für das Räuchern von besonderer Bedeutung sind, verbrennen. Nur durch langsames, gleichmäßiges Verglimmen entwickelt sich der gewünschte Rauch, der dem Räuchergut seine bestimmte Würze verleiht. Besteht die Gefahr, daß das Räuchermittel verbrennt kann es angefeuchtet werden.

Kalträuchern:

Für Kalträuchern wird eine Temperatur von 15 bis 20 ° C benötigt. Sie wird durch Verglimmen von fest gepresstem oder benetztem trockenen Sägemehl erreicht Warmräuchern.

Räuchern, und Herstellen von Pökellaken für Unterschie ...

(Fortsetzung)

Zum Warmräuchern wird eine Temperatur von 20 bis 50 ° C benötigt.
Beim Warmräuchern wird die Ware sowohl gegart als auch geräuchert,
(wird von Kennern sehr geschätzt) Heißräuchern

Heißräuchern wird bei Waren angewendet, die zügig verzehrt werden
sollen.

Durch Verbrennen von zumeist Buchenholz wird der Räucherofen auf eine
Temperatur von über 50 °C aufgeheizt. (z.B. Wienerle, Knackwürste,
Regensburger, Frankfurter)

Hölzer und ihre Farbe :

Erle und Eiche: Hellbraun Buche, Linde und Ahorn: Goldgelb

Nadelhölzer: Rußig, Schwarz Mahagoni: Dunkelrotbraun

: O-Titel : Räuchern, und Herstellen von Pökellaken für
unterschiedliche Schärfe !

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann