

## Schinken nach "Schwarzwälder Art" \*

Kategorien: Metzgerei, Schinken

Zutaten für: 1 Rezept

Schweinhinterkeulen oder vorderkeulen  
Kandiszucker

### Anleitung:

Schinken Pökeln und Räuchern nach "Schwarzwälder Art"

Man nimmt hierzu besonders die Hinterkeulen oder Schlegel des Schweines, kann aber auch die Vorderkeulen verwenden. Die Keulen müssen so zugehauen werden, daß an ihnen weder spitze Winkel noch Unebenheiten und Vertiefungen vorkommen. Neben den Knochen sticht man mit einem spitzen Messer tief hinein und streut eine Mischung von Kochsalz, etwas Kaliumnitrat und fein gestoßenem Pfeffer hinein. Hierauf packt man sie recht dicht in ein Faß und übergießt sie mit siedender Lake.

Hierzu kocht man für je einen großen Schinken 1 kg Kochsalz, 40 g Kaliumnitrat und 100 g brauner Kandiszucker und 1/2 l Braunbier.

16 Tage lang werden die Schinken täglich in dieser Masse umgewendet und gut damit eingerieben. Nach Schwarzwälder Art werden die Schinken zwischen eine Mischung von 4 Teilen Kochsalz und 1 Teil gesiebter Holzäsche eingeschichtet; die Mischung muß noch 2 cm hoch überstehen. Vor dem Räuchern werden sie mit lauem Wasser abgewaschen und in sogenannte Fleischfarbe getaucht. Diese besteht aus einer dicklichen Mischung von Wasser und fein gesiebter Holzäsche. Befor man die Schinken räuchert, läßt man sie mehrere Tage in luftiger Kammer abtrocknen und bringt sie hierauf in den Rauch, wo man sie 2,5 bis 3 Wochen hängen läßt.

Sollen sich die Schinken lange Zeit halten, so muß man sie etwas länger im Rauch hängen lassen. Als Rauchzusatz Wachholderholz oder Mischung aus Buchenfeinspänen und Wachholderbeeren

### Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erfasst mit \*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann