

# Schwarzwälder Schinken 1

Kategorien: Metzgerei, Fleisch, Schinken

Zutaten für: 1 Rezept

Allerdings ist der Begriff

## "SCHWARZWÄLDER SCHINKEN"

Geschützte geografische Angabe (g.g.A. der Europäischen Union), und von daher ist er Keiner, weil er nicht im Schwarzwald hergestellt wurde.

## PÖKEL - GEWÜRZMISCHUNG

		Pro kg rohem Fleisch sind das:
40	Gramm	Pökelsalz
8	Stücke	Zerstoßene Wacholderbeeren
3	Gramm	Schwarzer Pfeffer zerstoßen
2	Gramm	Zucker
2	Gramm	Koriander zerstoßen
1	Gramm	Knoblauchpulver
1/2		Lorbeerblatt

### Anleitung:

Das Ausgangsmaterial ist ein Stück aus dem Hinterteil des Schweines mit Schwarte. Der erste Schritt ist die Herstellung der Pökel - Gewürzmischung. Die Menge richtet sich nach dem Fleischgewicht.

\*\*\* Ist die Mischung fertig, gibt man das Fleisch in eine ausreichend große Schüssel und verteilt die Mischung darüber. Es wird so lange in der Schüssel gewendet und geknetet, bis das Fleisch gleichmäßig von der Mischung überzogen ist. Wichtig ist, dass die Mischung auch die eventuellen Furchen erreicht. Man sollte schon sehr sorgfältig arbeiten.

Zum eigentlichen Pökeln gibt man das Fleisch in einen dicht verschlossenen Beutel, oder in eine gut verschließbare Kunststoffbox. Dort verbleibt das Fleisch pro kg Gewicht ca. 12 Tage. Um eine gleichmäßige Verteilung der austretenden Flüssigkeit zu erreichen, wird der Beutel alle zwei bis drei Tage etwas geknetet und gewendet. Wird in der Box gepökelt, genügt es, alle zwei bis drei Tage die Box zu schütteln und zu wenden.

Nach der Pökelzeit wird der Schinken ab gespült und anschließend sorgfältig trocken getupft. Vor dem Räuchern wird der Schinken für zwei bis vier Tage zum Trocknen aufgehängt. Geeignet sind Temperaturen zwischen 12 und 15 Grad.

Wenn die Oberfläche getrocknet ist, wird kaltgeräuchert. Sein typisches Aussehen und Aroma erhält Schwarzwälder Schinken durch die Verwendung von Kiefernräucherspänen.

Es wird in Räucherdurchgängen von sechs bis zwölf Stunden so lange geräuchert, bis der Schinken die gewünschte, sehr dunkelbraune bis schwarze Farbe hat. Pro Tag wird ein Räucherdurchgang ausgeführt.

Anschließend wird der Schinken bei einer Temperatur von 10 bis 15 Grad zum Reifen aufgehängt. Die relative Luftfeuchte sollte bei über 60% liegen. Die Reifezeit beträgt zweieinhalb bis drei Monate. Dann wird der Schinken noch für ca. zehn Tage vakuumiert, um ein

# Schwarzwälder Schinken 1

(Fortsetzung)

optimales Ergebnis zu erzielen.

Gelagert wird er bei 10 bis 15 Grad.

Guten Appetit K.H.

Quelle:

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