

Schweinekamm - Räuchern

Kategorien: Metzgerei, Fleisch, Räucher, Schwein

Zutaten für: 1 Rezept

800	Gramm	Schweinekamm roh (Hals,Nacken)
2	Ltr.	Wasser
170	Gramm	Meersalz
1/2	Essl.	Gemahlener Pfeffer
1	Essl.	Majoran
1/2	Essl.	Rosmarin
1/2	Essl.	Thymian
2	Essl.	Zitronensaft
10	Stücke	Wacholderbeeren

Anleitung:

Salzlake...

1 Das Wasser zum Kochen bringen und das Salz zugeben. So lange rühren bis sich das Salz aufgelöst hat. Nun nacheinander alle Gewürze dazu geben (außer die Wachholderbeeren). Die Lake nun abkühlen lassen.

Einlegen...

2 Das Fleisch in der Zwischenzeit in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Wenn die Lake kalt ist das Fleisch gut bedeckt 20-24 Std. darin einlegen. In den Kühlschrank (ab und an umrühren). ANZEIGE

Trocknen...

3 Das Fleisch aus der Lake nehmen und gut Trocken tupfen (am besten mit einem Küchentuch). Das Fleisch nun in einem Kühlen gut gelüfteten Raum für 3-4 Std. zum durchtrocknen aufhängen.

Räuchern...

4 Den Räucherofen auf 90 Grad vorheizen. Die Wachholderbeeren zerdrücken und mit ins Räuchermehl geben. Nun das Fleisch für ca. 2 1/2 Std. bei 90 Grad in den Rauch hängen.

Bemerkung... 5 Ich verwende einen Räucherschrank

Ich denke man kann dieses Rezept ebenso für andere Räuchergeräte nutzen. Ich möchte mich hier aber nicht auf die Temperatur und Zeitangabe verlassen da das bei jedem Gerät Erfahrungswerte sind.

Quelle:

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