

Sinn Des Pökels,Hier mit Nititpökelsalz

Kategorien: Metzgerei, Wurst, Schinken

Zutaten für: 1 Rezept

Sinn des Pökels Fleisch ist ein nahrhaftes und Hochwertiges Lebensmittel, nicht nur für Mensch Und Tier,sondern auch für allerlei Mikroorganismen,deren Leben auf und im Fleisch von uns als Verderb bezeichnet wird. Bewährt haben sich beim Trockepökeln pro kg Fleisch !

50	Gramm	Nitritpökelsalz
2	Gramm	Zucker (oder Traubenzucker oder Honig)
10	Gramm	Gewürze (5 g weißer Pfeffer, 5 g schwarzer Pfeffer)

Evtl. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Knoblauch

Anleitung:

Das wäre an sich nicht weiter tragisch, wenn die Abbauprodukte und die Ausscheidungen dieser Mikroorganismen für den Menschen nicht giftig wären. Beim Pökeln wird durch das Salz zum einen dem Fleisch das Wasser entzogen, zum anderen laufen verschiedene chemische Prozesse ab, die Farbe, Geruch und Geschmack beeinflussen. Hierbei unterscheidet man zwei Methoden: Das Trockenpökeln, bei dem das Fleisch mit Pökelsalz und Gewürzen eingerieben wird, und das Naßpökeln, bei dem das Fleisch in eine Lake einer Lösung aus Pökelsalz und Wasser - eingelegt wird. Das Naßpökeln ist in der Regel etwas schwieriger durchzuführen, daher verlegen wir uns im folgenden auf die Trockenpökellung.

Beim Trockenpökeln reiben Sie das Fleisch pro Kilogramm Gewicht mit 50 g Pökelsalz ein. Fleischstücke über 2 kg Gewicht sind aber für das Einsalzen durch einen Anfänger ungeeignet, da diese zu ungleichmäßig durchpökeln und Sie so den Wettlauf mit den Mikroorganismen um den 4 Wurst und Schinken machen Wurst und Schinken machen 5 Verderb verlieren können. Am einfachsten versuchen Sie sich zunächst an einer Speckseite, die ist relativ dünn und gleichmäßig. Entfernen Sie die Rippen und schneiden Sie die Speckseite in Stücke von etwa DinA4-Größe, so daß diese auch in die vorgesehenen Vakuum-Beutel passen. Wiegen Sie die Fleischstücke aus und berechnen Sie dann die notwendige Menge Pökelsalz und Gewürze. Reiben Sie das Fleisch von allen Seiten gründlich mit dem Salz ein, so daß es überall eindringen kann. Schon bald beginnt sich eine Lake zu bilden, die aus austretendem Wasser und Fleischsaft besteht.

Legen Sie die eingesalzene Fleischstücke in den Vakuumbeutel und geben Sie das restliche Salz dazu, damit genügend Salz in dem Beutel vorhanden ist, denn es wird mehr benötigt, als an dem Fleisch haften bleibt. Saugen Sie die Luft ab und verschweißen Sie den Beutel. Dabei müssen Sie darauf achten, daß Sie nichts von der Lake in das Vakuumiergerät saugen. In dieser Verpackung wandert der Schinken/ Speck in den Kühlschrank, um bei vier bis sechs Grad acht bis zehn Tage durchzusalzen. Drehen Sie den Beutel jeden Tag einmal um, damit die obere Seite nach unten kommt und umgekehrt. So dringt das Salz von allen Seiten in den Speck ein und er verliert Wasser. Gleichzeitig sorgen die Pökelstoffe dafür, daß sich durch die sogenannte Umrötung die typische rote Färbung nach dem Räuchern zeigt. Die Gewürze lösen sich in der Lake und dringen in das Fleisch ein, um es zu würzen. Nach den zehn Tagen in der Lake ist die Salzkonzentration in den Außenbereichen sehr hoch und im Inneren des

Sinn Des Pökels,Hier mit Nititpökelsalz

(Fortsetzung)

Fleisches noch relativ gering. Um das auszugleichen, nehmen Sie das Fleisch aus der Verpackung und spülen es unter kaltem, fließendem Wasser ab und legen es für genau 24 Stunden in eine Wanne mit kaltem Wasser, das Sie zwei bis drei mal erneuern. Dabei löst sich der überschüssige Teil des Salzes in den 6 Wurst und Schinken machen äußeren Fleischschichten. Nach dem Wässern legen Sie das Fleisch zum sogenannten Durchbrennen wieder zurück in den Kühlschrank. Dabei gleicht sich der Salzgehalt in den äußeren und inneren Bereichen aus.

Dann ist das Fleisch fertig zum Räuchern. Beim Räuchern nutzen Sie Buchenholzspäne, aber nicht die Mischung aus dem Angelgeschäft, sondern ein Räuchermehl zum Kalträuchern, das so fein wie Sägemehl ist. Das Räuchermehl darf nur glimmen und so viel Rauch produzieren wie eine Zigarette, die Temperatur sollte nicht über 25 Grad steigen. Nach vier bis sechs Räuchergängen von jeweils einigen Stunden und einer Ruhezeit von einem Tag dazwischen sollte die Schwarte goldgelb werden. Noch vier bis sechs Wochen im Räucherschrank nachreifen lassen und Ihr erster selbstgemachter Schinken ist fertig! Auf einen Blick:

- Fleisch in 1 - 2 kg-Stücke teilen
- Gewürze abwiegen: pro kg Fleisch
- 50 Gramm Pökelsalz, 2 Gramm Zucker und 10 Gramm Gewürze (5 g weißen und 5 g schwarzen Pfeffer), 2 g Frischen Knoblauch
- Fleisch mit der Gewürz/Salzmischung einreiben, besonders die Schnittflächen
- einschweißen in Vakuum, wer keine Möglichkeit dazu hat, legt die Fleischstücke dicht an dicht in eine lebensmittelechte Wanne
- 10 Tage pro kg Gewicht im Kühlschrank pökeln, täglich wenden
- abspülen und 24 Stunden wässern, dabei Wasser zwei bis drei mal ersetzen
- 1 - 2 Tage im Kühlschrank durchbrennen lassen
- abtrocknen und vier bis sechs mal kalt räuchern
- trocken und kalt trocknen und nachreifen lassen

Quelle:

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