

# Wacholderschinken Ganz Mager

Kategorien: Metzgerei, Schinken, Pökeln

Zutaten für: 1 Rezept

Als Ausgangsmaterial verwende ich ein mageres Stück Schweinefleisch aus der Nuss.  
Das Gewicht liegt in der Regel zwischen 900g und 1,2 kg Schweinefleisch  
Der erste Schritt ist die Herstellung der Pökels-Gewürzmischung.  
Die Menge richtet sich nach dem Fleischgewicht.

## *PRO/KG FLEISCH SIND DAS*

---

42	Gramm	Pökelsalz
10	Stücke	Nicht zu grob zerstoßene Wacholderbeeren
2	Gramm	Schwarzer, zerstoßener schwarzer Pfeffer
1 1/2	Gramm	Zucker
1	Gramm	Knoblauchpulver

## Anleitung:

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 überzogen ist.

Ab diesem Augenblick beginnt die eigentliche Pökellung und es wird dem Fleisch Flüssigkeit entzogen, was der Haltbarmachung dient.

Eine ganz saubere Sache ist, wenn man das Pökeltgut in einen Einfrierbeutel gibt. Nachdem der größte Teil der Luft heraus gedrückt ist, wird er dicht verschlossen, verschweißt oder zugedreht.

Die Flüssigkeit kann so in den nächsten Tagen der Pökellung ungehindert austreten, auch wenn nur noch wenig Luft im Beutel ist. Die Luft komplett abzusaugen, also Vakuumieren, sollte man vermeiden, weil dadurch der freie Ablauf der Flüssigkeit ungünstig beeinflusst wird.

So verschlossen muss das Fleisch 13 Tage ruhen. Alle zwei Tage wird es etwas geknetet und gewendet. Die geeignete Temperatur liegt zwischen 5 und 10 Grad

Sind 13 Tage vergangen, wird das Fleisch für 12 Stunden in ein genügend großes Gefäß mit kaltem Leitungswasser gegeben. Das Gefäß darf nicht zu klein bemessen sein. Mindestens 5L Volumen.

Anschließend den Schinken trocken tupfen und für zwei Tage zum Trocknen aufhängen.

Dann kommt das Kalträuchern.

Alle ein bis zwei Tage einen Räucherdurchgang von ca. sechs Stunden. So lange wiederholen, bis der Schinken die gewünschte Farbe angenommen hat.

Anschließend aufhängen und bei einer Temperatur von ca. 12 bis 15 Grad reifen lassen. Wie lange hängt davon ab, wie trocken man den Schinken haben möchte. Nach ca. 2,5 Wochen kann mal schon mal testen.

## **Wacholderschinken Ganz Mager**

(Fortsetzung)

Guten Appetit wünscht Ihnen Konrad Heizmann

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann