

Bauchspeck aus dem Kaltrauch

Kategorien: Metzgerei, Fleisch, Schwein, Räuchern

Zutaten für: 5 Kg Bauchspeck

		Bauchfleisch mit Schwarte ohne Knochen
		Lake (ausreichend für ca. 5 kg Bauchspeck)
10	Ltr.	Wasser
900	Gramm	Nitritpökelsalz
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Schwarze Pfefferkörner, grob zerstoßen
20	Gramm	Kümmel, ganz
10	Gramm	Nelken
5-6		Lorbeerblätter
3		Frische Zwiebel
4		Knoblauchzehen
1/4	Teel.	Scharfes Chilipulver

PÖKELZEIT: 3 WOCHEN

DURCHBRENNZEIT: 2 BIS 3 TAGE

RÄUCHERZEIT: 6 X 8 STUNDEN

REIFEZEIT: MINDESTENS 3 WOCHEN

Anleitung:

Die Zwiebeln abziehen und vierteln, den Knoblauch abziehen und grob hacken. Das Fleisch waschen und zurechtschneiden. Alle Gewürze für die Lake gut miteinander vermischen und nach und nach in das kalte Wasser einrühren. Dabei solange rühren, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Zwiebel, Knoblauch und Lorbeerblätter dazugeben und das Fleisch in die Lake legen. Das Fleisch muß dabei vollständig bedeckt sein. Alles abdecken und kühl stellen. Nach 14 Tagen die Lake auswechseln und weitere 7 Tage pökeln.

Nach den 3 Wochen Pökelzeit das Fleisch aus der Lake nehmen und unter fließendem kaltem Wasser abspülen. Trocken tupfen und zum Durchbrennen 2 bis 3 Tage kühl und luftig aufhängen. Anschließend mit 6 bis 10 Räuchergängen zu je 8 Stunden kalt räuchern. Zwischen den einzelnen Räuchergängen sollte jeweils mindestens ein Pause von 12 Stunden eingehalten werden. Nach dem Räuchern zum Nachreifen mindestens 3 Wochen kühl und luftig aufhängen.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*[RK](#)*08.02.2016
von Konrad Heizmann