

Burgunder Schinken

Kategorien: Metzgerei, Schinken

Zutaten für: 1 Rezept

Man verwendet Fleischstücke aus dem Schlegel
Ohne aufliegendem Speck und Schwarte, sauber
Zugeschnitten und ohne Sehnen.
Das Fleisch wird mit einer Pökelsalzmischung gut
Eingerieben. (40 Gramm Pökelsalz 5 Gramm
Traubenzucker pro kg Fleisch)
Siehe: Verarbeitung Pökeln und Einsalzen.

Anleitung:

Nun werden die Fleischstücke eng in ein passendes Gefäß gepackt und mindestens 3-4 Tage im Kühlschrank aufbewahrt. Einmal umpacken. Danach gießt man vorsichtig am Rand des Gefäßes eine milde Gewürzlake ein, (siehe Rezeptteil) dabei achtet man darauf dass das eingeriebene Salz nicht abgewaschen wird. (8-10 % Salzanteil in der Lake genügen). So bleibt der Schinken 14 Tage im Kühlschrank zum Durchpökeln, er wird während dieser Zeit mehrmals von unten nach oben umgepackt.

Nach dem Pökeln sollen die Schinkenstücke "durchbrennen" man legt sie auf einen Abtropfgitter in ein passendes Gefäß und lässt sie so 2-3 Tage ruhen. Das gepökelte Fleisch wird nun dem Behälter entnommen und mit warmem Wasser abgewaschen, danach mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier gut abgetrocknet. Mit einer großen Nadel zieht man Wurstkordel durch ein Ende des Stückes, bindet eine Schlaufe und hängt die Stücke auf Rauchstäbe in die Räucherammer. Zunächst soll der Schinken einige Stunden abtrocknen bevor man anfängt zu räuchern.

Burgunder Schinken kann warm oder kalt geräuchert werden. Nach dem Räuchern in heißem Wasser gar gezogen ergibt er auch einen sehr guten Kochschinken.