

Lachsschinken

Kategorien: Metzgerei, Schinken

Zutaten für: 1 Rezept

Ausgangsmaterial ist das Rückenstück vom Schwein, Auch "Lachs" Genannt. Dieses Stück wird sehr Sorgfältig von allen Häutchen, Fett usw. befreit Und in eine Schöne Form geschnitten.

Dann wird die Gewürzmischung hergestellt.

Pro kg Fleisch sind das:

35	Gramm	Pökelsalz
2	Gramm	Pfeffer
1	Gramm	Thymian
1	Gramm	Koriander
1	Gramm	Piment
2	Gramm	Brauner Rohrzucker

Mit dieser Mischung wird das Fleisch kräftig Eingerieben, bzw. Einmassiert.

Anleitung:

Dann wird das gewürzte Fleisch in einen Vakuumbutel gepackt und vakuumiert Das Vakuumieren ist notwendig, damit nicht zu viel Flüssigkeit austritt. Bei dieser Art Schinken möchte man ja eine größere Restfeuchte als bei anderen Schinken haben.

Nun wandert das Fleisch für zehn Tage in den Kühlschrank. (bei 1kg Fleisch) Hin und wieder mal etwas massieren und wenden.

Nach dieser Zeit wird das Fleisch mit kaltem Wasser abgespült, und wandert für sechs Stunden in einen ausreichend großen Behälter mit kaltem Wasser.

Danach wird das Fleisch sehr gründlich mit Küchenpapier getrocknet. Je trockener, umso besser.

Dann geht es gleich für sechs Stunden in den Kaltrauch. Nach einem Tag Wartezeit wird noch einmal sechs Stunden geräuchert.

Dann wird der Schinken, ohne Wartezeit gleich im Beutel vakuumiert. Wir wollen ja eine bestimmte Restfeuchte. Anschließend muss er zehn Tage im Kühlschrank ruhen.

Dann ist Zeit für den Anschnitt.

Anmerkung: Diese Art von Schinken hat bei weitem nicht die Haltbarkeit wie ein trockenerer Schinken, und sollte zügig verzehrt werden. Einzelne Stücke einfrieren geht auch sehr gut.

Guten Appetit