

Schinken selber machen

kalt geräuchert

Zutaten

- 1kg Schweineschulter mit Schwarte
- 35 – 40 Nitrit Pökelsalz
- 40 – 50 Wachholderbeeren
- 2 TL schwarzer Pfeffer grob gemahlen
- 1EL Bärlauch
- 1 TL Ingwer getrocknet



So funktioniert es!

- Die Wachholderbeeren und Ingwer zerkleinern
- Mit dem Pfeffer und Bärlauch mischen
- Das Fleisch mit dem Pökelsalz einreiben
- Die Gewürze dazu geben und auch ringsum das Fleisch verteilen und etwas einarbeiten

So geht es weiter!

- Das Gewürzte Fleisch ganz eng in mehreren Lagen Frischhaltefolie einwickeln
- In eine Schüssel geben und im Kühlschrank 10 Tage lagern.
- Das Fleisch täglich 1x wenden

Faustregel:

- Pro cm Fleisch, gemessen an der höchsten und dicksten Stelle 1 Tag Pökelzeit
- + 2 Tage, wenn das Fleisch mit Schwarte ist.
- Lieber einen Tag länger als einen weniger.

So geht es weiter!

- Das Fleisch nach der Pökelzeit unter fließend, kalten Wasser gut abspülen und die Gewürze entfernen.
- Anschließend im Wasserbad komplett bedeckt 30 - 60 Minuten wässern
- Aus dem Wasserbad nehmen und gut abtrocknen

Trocknen und durchbrennen

- Die Zeit dafür ist die Hälfte der Pökelzeit (5 Tage)
- Das Fleisch dafür in den kühlen, gut belüfteten Keller hängen
- Es geht, bei kühlen Temperaturen unter 10 -12C auch im geschützten Außenbereich.

Kalt räuchern im Gasgrill mit Deckel!

- Die Brenner vom Grill ausbauen
- Bis auf die Lüftungsschlitze im unteren Teil des Grills alle Löcher und Öffnungen mit Alufolie, Papier, oder Stoff verschließen um somit den Abzug vom Rauch zu vermindern.
- Es muss nicht 100% dicht sein
- Die Spar - Brand Schnecke an einer Seite anzünden und auf den Boden im Grill stellen.
- Ein Kuchengitter oder ähnliches, erhöht auf Gläsern über den Sparbrand stellen und darauf das Fleisch legen
- Oder das Fleisch auf dem Warmhalterost legen und den Deckel schließen
- Wichtig ist der hintere Spalt zwischen Deckel und Grill zu verschließen
- Das der Rauch nicht vor dem Fleisch aus dem Grill zieht.
- Ein Sparbrand brennt zwischen 9 – 12 Std und wird 4x wiederholt
- Zwischen jeden räuchern und nach dem letzten räuchern, das Fleisch 5 – 8 Std wieder aufhängen und auslüften lassen
- Am besten da wo es auch getrocknet wurde

Guten Appetit!