

# Manfreds Gewürzschinken

## 1. Fleisch:

Beim Metzger Fleisch vorbestellen. Es muss genau 2 Tage alt sein (max. 3 Tage alt)

- 3 kg Schinken von der Hüfte oder Nuss mit Schwarte
- 3 kg Schinken von der Unterschale mit Schwarte (evtl. nicht mehr nehmen Fleisch ist nicht sehr kompakt)
- 1 kg Schäufole mit Knochen ohne Schwarte
- 3 kg Schweinebauch mit Schwarte
- 3 dicke Eisbeine

*Eisbein und Schäufole kann man auch weglassen und nur Schinken und Schweinebauch einlegen*

Gekauftes Fleisch 6 Stunden bei 2-4 °C abkühlen lassen (oder schon vom Metzger gekühlt kaufen)

## 2. Pökeln:

### Zutaten (pro kg Fleisch):

- 50 g Pökelsalz (nur Pökelsalz nehmen/Metzger)
  - ½ Knoblauchzehe mit Salz zerdrückt
  - 4 g (1 TL gestr.) Zucker
  - 2 g (½ TL) Pfefferkörner oder gestoßener Pfeffer
  - 8 g (4 TL geh.) Wacholderbeeren
  - 1 Lorbeerblatt
- Eventuell noch:
- 2 g (1 TL) Korianderkörner
  - 1/10 Zweig Rosmarin & Thymian
  - 3 g (1 TL) Kümmel
  - 2 g (½ TL) Piment

Alle Gewürze in der Moulinette zerkleinern; Gewürze kann man variieren, z.B. Piment oder Kümmel weglassen

Für das Pökeln (im 15°C kalten Keller in einem großen Steinguttopf) das Fleisch ca. 10 Tage (1 kg Schinkenstücke nur 7 Tage, größter Schinken ist maßgebend) mit der Schwartenseite nach unten in den Topf geben. Alle 2-3 Tage umschichten (damit alle Fleischstücke in der Lake gelegen haben).

1-2 Tage vor Ende, den Räucherschrank ohne Fleisch vorräuchern (Luftklappe ½ geöffnet) damit er für das Räuchern gesäubert ist.

Am Ende Eigenlake abschütten und 3-4 Tage im Pökelbehälter Nachbrennen lassen. Pökelgefäß mit den Schinken darin mit kaltem Wasser auffüllen und den Schinken 12-14 Std. im kalten Wasser liegen lassen. Anschließend das Fleisch mit lauwarmem Wasser abwaschen

Das Fleisch 2 Tage im Räucherschrank (Luftklappe offen) oder Fliegenschrank aufhängen und abtrocknen lassen

### 3. Räuchern:

Wahl des Sägemehls:

Buchensägemehl	gibt goldgelbe Farbe (von Manfred immer benutzt)
Eichen- und Erlensägemehl	kräftiger Geschmack
Weidensägemehl	delikates Raucharoma
Akaziensägemehl	feinherb, kräftiger Geschmack
Fichte, Tanne und Koniferen	Dunkelfärbung, etwas bitterer Geschmack im Schwarzwald häufig benutzt.

Zusätzlich gut getrocknete Tannen- od. Fichtenzapfen (1-2 Stück pro Räucherung), etwas grünes Tannen- oder Fichtenreis Wacholderbeeren, Kümmel, Bucheckern, Eicheln (sparsam!)

Schinken durch die Kaltrauchmethode räuchern. Dafür trockenes Sägemehl 4 cm hoch auffüllen und fest andrücken (höhere Schütthöhe erhöht die Rauchttemperatur), Luftklappe ½ geöffnet. Der Gewichtsverlust durch das Räuchern beträgt ca. 20-25%.

Alle 2-3 Tage einmal räuchern (8-10 Mal)

Schöne Farbe (weich schnell räuchern, jeden Tag 8-10 Mal, bei Festerem alle 2-3 Tage nur räuchern)



#### Trockenpökel-Regeln in Kürze:

1. Fleisch max. 3 Tage alt, auf 2-4°C 6 Stunden abkühlen
2. Pro Kilogramm Fleisch 50 g Pökelsalz und 1 TL Zucker + Gewürze (siehe oben)
3. Jedes Fleischstück kräftig von allen Seiten mit Pökelmischung einreiben, besonders die Schwartenseite
4. Mit der Schwartenseite nach unten eng in den Pökelbehälter geben mit Küchentuch abdecken in den 15°C kühlen Keller stellen
5. Eingepökelte Fleischstücke alle paar Tage umschichten – obere nach unten, untere nach oben, damit die Eigenlake alle Fleischstücke gleichmäßig durchdringen kann.
6. Nach der Pökelzeit ca. 10 Tage Eigenlake abschütten, aber Schinken noch 3 – 4 Tage „Nachbrennen“ im Pökelbehälter liegen lassen
7. Danach die Fleischstücke mit kaltem Wasser völlig übergießen und 12-14 Stunden wässern lassen, herausnehmen und lauwarm abwaschen
8. Schinken am Fleischhaken 2 Tage aufhängen und abtrocknen lassen dann räuchern