

So geht Aschereifung:

Autor: <https://www.raeucherwiki.de/aschereifung/>

Aschereifung für gepökelttes Fleisch - das kann jeder!

Bei der Herstellung von rohem Schinken gibt es viele Stolpersteine. Gerade Anfänger scheitern oft an den kontrollierten Reifebedingungen: nach dem Pökeln darf der Schinken nicht zu warm hängen und die Luftfeuchtigkeit muss stimmen. Anderenfalls droht ein Trockenrand. Vielleicht es auch bereits zu warm, um einen kaltgeräucherten Rohschinken herzustellen.

Hier kommt die Aschereifung ins Spiel: sie ist einfach zu handhaben und das Fleisch verzeiht fast jede Reifebedingung.

Warum ist die Aschereifung so gelingsicher?

Die Reifung in Asche schaltet viele Probleme einfach aus: weil sie die Feuchtigkeit nur langsam nach außen transportiert, kann das Fleisch nicht zu schnell trocknen und einen Trockenrand bilden. Hat man sauber gearbeitet, hat Schimmel unter der Asche außerdem kaum eine Chance und zu guter letzt ist das Fleisch obendrein vor Ungeziefer geschützt.

So funktioniert die Reifung in Holzäsche

Man benötigt einen atmungsaktiven Pappkarton, etwas Klebeband, Holzäsche und natürlich ein Stück Fleisch. Das Fleisch muss vor dem "Einäschern" gepökelt und gut angetrocknet werden. Anleitungen dazu findest Du auf unserer Webseite.

Ist das Fleisch vorbereitet, kann es weitergehen: Alle Ritzen im Karton werden mit einem Streifen Klebeband abgeklebt. Das verhindert, dass beim Umlagern des Kartons Asche herausrieselt. Einen weiteren Nutzen hat das Klebeband nicht. Auf keinen Fall darf der Karton vollflächig mit Klebeband ausgekleidet werden, sonst kann die Feuchtigkeit nicht austreten und das Fleisch wird schimmeln.

Nun benötigt man noch einen Haufen Asche. Am besten eignet sich dazu Asche aus dem Kamin. Welches Holz verbrannt wurde, ist egal. Wichtig ist, dass nur Asche von unbehandeltem Naturholz verwendet wird. Wurde geleimtes oder mit Kunststofffunier beklebtes Holz verbrannt, sollte man die Asche lieber entsorgen.

Asche aussieben

Bevor die Kaminäsche verwendet werden kann, sollte man grobe und rußige Stücke mit einem feinen Küchensieb von der Asche trennen. Mit dieser gesiebten Asche wird der Karton fast bis zum Rand gefüllt und die Asche leicht angedrückt. Nun gräbt man ein Loch und legt das Stück Fleisch hinein. Das Stück sollte drumherum mindestens 10cm Asche haben. Ist das Fleisch zugedeckt, drückt man die Asche noch leicht mit der Hand fest.

Auch wenn das Fleisch bei der Aschereifung relativ unempfindlich gegen höhere Temperaturen ist, sollte man den Karton nun so kühl wie möglich lagern. Ein geeigneter Ort ist z. B. der Keller.

Die Geduldsprobe

Nun heißt es zu warten – und zwar je kg Stückgewicht für 4-6 Wochen. Das Fleisch trocknet nun in dieser Zeit gleichmäßig aus, ohne dabei einen Trockenrand zu bilden und erhält dabei sein nussiges Aroma.

Ist die Zeit vorüber, kann das Fleisch aus der Asche genommen und gründlich unter fließend Wasser mit einer Bürste von der Asche befreit werden. Es sollte nun eine sehr feste, beinahe knüppelharte Konsistenz haben. Nach dem Abwaschen ist das Fleisch sofort genussfertig – am besten in hauchdünnen Scheiben.

Unser Beispiel: Rindfleisch aus der Asche

Unser Titelfoto zeigt ein in Asche gereiftes Bürgermeisterstück vom Rind. Aber auch ein Nackenstück vom Schwein, Filet oder Bauchspeck sind geeignete Kandidaten.

Ob die Aschereifung auch für Rohwurst funktioniert, haben wir noch nicht getestet. Das holen wir aber nach, versprochen. Auf jeden Fall empfehlen wir, diese Art der Reifung einmal auszuprobieren. Du wirst vom Endergebnis begeistert sein!

Zusammenfassung: so gelingt die Aschereifung

- Das Fleisch wie gewohnt pökeln und durchbrennen. Bis auf das Spritzpökeln ist jede beliebige Methode geeignet, die zu einer schnellen Absenkung des Wassergehalts führt.
- Vor dem Einlegen in die Asche muss die Oberfläche des Fleisches gut getrocknet sein. Das ist sehr wichtig, sonst besteht die Gefahr dass es während der Reifung schimmelt.
- Einen Karton vorbereiten. Idealerweise reine Pappe, nicht lackiert oder anderweitig beschichtet. Der Karton muss atmen können, um die Feuchtigkeit hinauszulassen. Offene Ritzen können mit Klebeband versiegelt werden (damit nichts herausrieselt).
- Kaminasche fein aussieben, um grobe Stückchen (z. B. Kohle-Reste) zu entfernen und den Karton damit füllen. Wichtig: Unbedingt nur Asche von unbehandelten Naturhölzern verwenden!
- Das getrocknete Fleisch in die Asche legen. Es sollte drumherum mindestens 10cm Asche haben. Mehr schadet nicht. Asche leicht festdrücken.
- Nun dem Fleisch genügend Zeit geben, um in der Asche zu reifen. Wenn es herausgenommen wird, sollte es knüppelhart sein. Versuche es am Anfang mit einer Woche pro cm Fleischdicke (gemessen an der dicksten Stelle). Ein Stück mit 5cm sollte also mindestens fünf Wochen in der Asche bleiben.
- Nach der Reifezeit das Fleisch unter fließend Wasser abspülen, ggf. abbürsten und trocknen lassen. Danach ist es sofort verzehrfertig. Am besten schmeckt es in hauchdünne Scheiben geschnitten.

Entrecôte aus der Asche:

Autor: Carsten Hauschild, www.carsten-hauschild.de

Hauptzutaten

- 1 kg Entrecôte (oder ähnliches Fleisch)
- 29 g Pökelsalz / NPS (Nitritanteil 0,4%-0,5%)
- 4 g Wacholderbeeren, gemahlen
- 3 g schwarzen Pfeffer, gemahlen
- 3 g Fenchelsamen
- 2 g Traubenzucker (Dextrose / Glucose)
- 2 g Brauner Rohrzucker
- 0,5 g Natriumascorbat Unterstützt die Umrötung und reduziert somit den Restnitritgehalt.

Optionale Gewürze für einen kräftigen Knoblauchschinken

- 20 g Frischer Knoblauch, gepresst Achtung: wird sehr kräftig im Geschmack. Grüne Triebe im Kern ggf. vorher entfernen, um Gärung zu vermeiden.

ANLEITUNGEN

Pökeln

1. Alle Gewürze miteinander vermischen und das Fleisch damit kräftig einreiben.
2. Das Fleisch in einen Vakuumbutel geben. Gewürze, die nicht am Fleisch haften geblieben sind, kommen mit hinein. Das ganze nun Vakuumieren und 3-4 Wochen pökeln lassen. (Je cm Dicke 3Tage plus 3-4Tage Sicherheit) Täglich wenden und etwas massieren.
3. Nach der Pökelzeit das Fleisch aus dem Vakuumbutel befreien und mit lauwarmen Wasser gründlich abwaschen. Danach trockentupfen.
4. Nun wahlweise das Fleisch entweder mit Metzgergarn einbinden oder in ein Schinkennetz geben. Das gibt dem Schinken später eine schöne Form. Dieser Schritt ist optional.
5. Das Fleisch für die halbe Pökelzeit zum Durchbrennen in den Kühlschrank hängen. Täglich mindestens einmal kurz die Tür öffnen, um Frischluft an das Fleisch zu lassen.
6. Optional kann man das Fleisch in buntem Pfeffer oder in frischem Knoblauch



Entrecote in Knoblauchmantel

drehen, so dass eine schöne Kruste entsteht. Dafür das Fleisch mit der Kruste noch mit Frischhaltefolie für drei Tage einwickeln und kühl legen.

7. Jetzt kann mit der Aschereifung (siehe oben) begonnen werden. Dazu das Fleisch aus der Folie nehmen und mit Kruste in die Asche legen.



Das Entrecôte liegt auf der Asche



und wird mit Asche bedeckt.



nach drei Monaten aus der Asche



intensiv mit Bürste abgewaschen und getrocknet.



In dünne Schreiben aufgeschnitten.