

Schinken in Buchenasche gereift

...ein Genuss, den man nicht wirklich beschreiben kann...bitte schaut euch unbedingt die Bilder an!!!



ZUTATEN

| | |
|--|--|
| 1,5kg | Schweinekamm oder Rindfleisch (z.B. Entrecote) |
| 60gr | Nitrit Pökelsalz |
| 8gr | Wacholderbeere |
| 12 | Lorbeerblätter |
| 2 Zehe | Knoblauch frisch |
| 18gr | Pfeffer bunt |
| | reine gesiebte Buchenasche |
| In der Asche dürfen keine groben Bestandteile enthalten sein!!!! | |

ZUBEREITUNG

Schinken in Buchenasche gereift

1

Ich habe noch nie einen solchen Schinken gegessen...aber ich war doch sehr skeptisch, was die Reifung in Asche angeht...ich bin eines besseren belehrt worden. Eine Mengenangabe ist eher sehr schwierig.

2

Das gewählte Fleischstück wird zunächst kurz abgespült, abgetrocknet und dann kräftig mit dem Pökelsalz eingerieben. So eingesalzen wird es jetzt Vakuum verpackt und kommt für 6 Stunden in den Kühlschrank. In der Zeit werden die Wacholderbeeren, der bunte Pfeffer und die Lorbeerblätter im Mörser zerkleinert. Der Knoblauch wird in der Presse klein gepresst und dazu gegeben, alles wird gut vermengen.

3

Nach der Pökzeit wird das Fleisch erneut abgewaschen und abgetrocknet und nun in der vorbereiteten Gewürzmischung gewendet, das die Gewürze gut ringsherum verteilt sind. Das gewürzte Fleisch wird in Frischhaltefolie eingepackt und darf noch einmal für 8 Stunden im Kühlschrank ruhen.

4

Nach dieser Ruhezeit wird das Fleisch (mit der Gewürzmischung) nun in dem mit der Asche vorbereiteten Karton gelegt. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass um das Fleisch jeweils wenigstens 4 cm Buchenasche ist. Dort verbleibt das Fleisch nun für 4-6 Wochen. Je länger es reift, umso fester wird der Schinken.

5

Der fertige Schinken (und ich muss zugeben, wenn er aus der Asche kommt, er nicht wirklich appetitlich aussieht) wird mit einer harten Bürste gründlich von der Asche befreit. Wer mag kann ihn auch abspülen, gründlich trocknen und dann heißt es genießen. Ich kann nur sagen, dass der Schinken bei uns ungelogen ca. eine halbe Stunde später verschwunden war...einfach nur mega lecker !