

LISTE DER ZUTATEN FÜR WHISKYSCHINKEN:

(GRUNDLAGE 1kg FLEISCH)



- 15gr Nitritpökelsalz
- 20gr Salz
- 6gr frisch gemahlene Pfeffer (bunt)
- 1gr gemahlener Kümmel
- 2gr Knoblauchgranulat
- 1gr gemahlener Koriander
- 1gr gemahlener Piment
- 6 Wacholderbeeren
- 4 Lorbeerblätter
- 2gr Macis Blüte (auch unter den Namen Muskatblüte bekannt)
- 1TL Honig
- 1 fingerdicke Scheibe KIWI
- 4cl Whisky
- 1cl Gin

Zubereitung

Die Gewürze alle in einen Mixer geben und kurz anmahlen dann kommen der Whisky, Gin und Honig dazu. Das ganze wird nun zu einer schönen Paste gemixt.

Das Fleisch abwaschen und gut trocken tupfen, die Kanten etwas rund schneiden und es dann kräftig mit der Gewürzpaste einreiben und einmassieren.

Jetzt kommt das Fleisch samt Gewürzpaste in einen Vakuumbbeutel (Vorsicht: einige Vakuumierer können keine Feuchtigkeit ab, dann ein Küchenpapier als Speere einlegen), und es wird so viel Luft wie möglich raus gezogen und dicht verschlossen/ verschweißt.

Das Pökeln beginnt sofort, dieses Paket kommt nun für 9 Tage in den Kühlschrank zum Pökeln, (Faustformel pökeln, pro 1 cm Fleischdicke einen Tag pökeln plus 3 Tage Sicherheitspökeln). Bitte das Paket täglich wenden und etwas durchkneten, noch einen Tipp: schreibt euch das Datum drauf wann die Pökelzeit vorbei ist, da spart ihr Euch jegliche Rechnerei.

Ist die Pökelzeit rum, wird der Schinken aus dem Beutel befreit und unter kaltem fließendem Wasser gut abgespült und nochmal lauwarm nachgespült (vermeidet Salzränder).

Jetzt wird er mit einem Faden versehen und zum Durchbrennen für 6 Tage aufgehängt, dies sollte in einem luftigen Raum bei 12 – 15 Grad geschehen. Faustformel Durchbrennen: Die Hälfte der Pökelzeit zum Durchbrennen. So kann sich die Konzentration des Salzes sich gut im Fleisch verteilen. (Osmose: Damit wird ein Konzentrationsausgleich geschaffen.)

Nach der Durchbrennzeit kann das Kalträuchern (zwischen 17 und 23 Grad) beginnen, ideal waren bei uns immer 5 Durchgänge a 12 h mit 12 h Pause zwischen den Räuchergängen. Ich räuchere mein Fleisch nachts, da kann ich die Temperatur gut kontrollieren.

Der letzte Schritt ist nun die Reifung welche im Idealfall 10 Tage dauert, und das auch wieder im besagten, belüfteten Raum

Ist das auch geschafft kann endlich genossen werden, oder wieder ins Vakuum und in den Frost

Auch mit den Gewürzen kann gern frei nach Geschmack variiert werden, nur die Salzmenen sollten beibehalten werden.