

# Wildschinken selber räuchern

Franz Lersch  
franz.lersch@t-online.de  
aktualisiert 2017



Anfang und Ende,  
der Lebenstraum  
einer Sau.



## Vorbereitung

Egal ob Reh, Sau oder (Dam) Hirsch, alles lässt sich hervorragend durch räuchern veredeln. Sehr empfehlenswert ist das Zerwirken der Keule in die drei großen Muskelpartien Oberschale, Unterschale und Nuß. Auch aus dem Rücken oder Nacken können Schinken hergestellt werden, wichtig ist, dass die Fleischstücke nicht zu klein oder zu dünn sind. Ideal sind ca. 400 bis 500 g Stücke.

Das Fleisch kann aufgetaut sein, man kann also geeignete Fleischteile sammeln. Bleibt der Knochen im Fleisch, besteht die Gefahr von Fäulnisbildung. Geeignet sind auch bei einer starken Sau die Brustpartien als Speck zu räuchern, (wie rechts im Foto) wenn man sich die Mühe macht, die Rippen sauber auszulösen. So gründlich wie möglich sollte die Bindehaut vom Fleisch entfernt werden. In jeden Brocken mit einer „Sacknadel“ ein 20 cm langes Stück Wurstschnur einziehen und verknoten, damit man es auch aufhängen kann.

## Trockenpökeln

Beim Trockenpökeln wird keine klassische Pökellake hergestellt, sondern das Fleisch mit der Menge Salz und Gewürze reichlich eingerieben, welche am Fleisch haftenbleibt. Anschließend wird das Fleisch unter Luftabschluss kühl gelagert. Am besten Vakuum

verpacken und in den Kühlschrank legen.

**Salz und Gewürzmengen, Angaben immer pro 1 kg Fleisch.**

40 g Pökelsalz (mehr hilft nicht !)  
1g gemahlener Pfeffer (=1 guter TL)  
4g Traubenzucker  
1 EL Thymian, etwas Kümmel  
1-2 TL zerstoßene Wacholderbeeren  
1-2 klein gehackte Knobis

*Wenn mein Nachbar sein Kaminholz sägt, reine Buche, dann weiß er schon, dass er das anfallende Sägemehl für mich aufbewahren muß. Das gibt es aber auch in jedem Anglerladen (teuer).*



Die Salz- und Gewürzmengen werden jetzt abgewogen und zusammen in eine große Schüssel gegeben. Nun muß man sich über die Gewürzmischung klar werden. Wird Kümmel-, Pfeffer- oder doch lieber Wacholderschinken bevorzugt?



Wofür man sich auch entscheidet: Der „Grundstock“ für die Behandlung eines 1 Kilogramm schweren Stückes Fleisch ist immer gleich. Mit zusätzlich fünf Gramm geschrotetem, schwarzen Pfeffer extra ist man z.Bp. dabei. Alle Gewürze in einen Topf schütten und kräftig mischen. Jetzt den „Rohling“ damit einreiben, auf Falten und Ritzen achten. Das war's!



Jetzt verfrachte ich die fertig gesalzenen Fleischstücke in einen Vakuumbbeutel, die überschüssige Salz/Kräutermischung einfach noch drüberstreuen und vakuumverschließen. Aus die Maus. Einfacher und hygienischer geht's nicht.

Einen Zettel darauf mit dem Anfangsdatum und im Kühlschrank nicht über 8 °C lagern und erst mal vergessen. Ca. alle 2-3 Tage den Vakuumbbeutel wenden. Frühestens nach 10 Tagen „Durchsalzzeit“ - wie die Profis es nennen – darf man wieder

„ran“. Es schadet aber nicht, das Fleisch einige Tage länger zu pökeln bis zu 3- 4 Wochen bei dicken Fleischstücken. Die Flüssigkeit, die sich darin bildet ist normal, schließlich soll das Salz dem Fleisch auch Wasser entziehen.

## Wässern und lüften



Nach dem Pökeln öffnet man den Beutel und nimmt das Fleisch heraus. Bevor das Stück Fleisch in den Räucherschrank gehängt wird, unter fließendem kaltem Wasser abwaschen und es vom Salz und den anhaftenden Gewürzen befreien. Noch ca. 4-6 Stunden in kaltem Wasser liegenlassen und danach gründlich abtrocknen.



Damit sich die Gewürzmischung noch gleichmäßig im Fleisch verteilen kann sollte man es zum „Nachbrennen“ und Abtrocknen mindestens für 2-3 Tag an der Luft hängen lassen. Das Fleisch wird dadurch schon etwas dunkler. Bei mir hängt es dann immer auf der Terrasse, gute Landluft und trocken, aber nicht in die Sonne. Das ist auch der Grund, warum ich nur in den kalten Monaten räuchere.

## Kalt Räuchern



Das Ganze hängt man jetzt in den Räucherschrank. Das Räuchermehl leicht andrücken und mit Hilfe eines Gasbrenners anzünden, dass es glimmt - fertig! Ein Räuchervorgang dauert bei mir mit Hilfe des Sparbrandes (*Bild rechts*) ca. 4-6 Stunden, danach folgt immer eine Ruhephase für das Fleisch, es bleibt dann über Nacht im Räucherschrank hängen.



Ich mache im Schnitt ca. 4 Räuchergänge. Es ist darauf zu achten, dass die Rauchtemperatur in Höhe des Fleisches nicht über 25°C gelangt, sonst wird es strohiges Trockenfleisch. Der Sinn eines Sparbrandes ist, langsam aber stetig Rauch zu erzeugen. Durch zu heftige Rauchentwicklung entsteht Kondensat, welches sich im Ofen niederschlägt und auf den Schinken tropfen kann. Diese dunklen Flecken schmecken nicht und sehen hässlich aus.

**Merke: Nur in den Monaten mit „r“ räuchern, also September bis April.**

Bei zu hohen Rauchttemperaturen über 25 °C erfährt das Fleisch eine leichte Garung, es trocknet aus, der Schinken wird strohig, der Geschmack negativ beeinträchtigt. Nachdem die Räuchergänge abgeschlossen sind hänge ich den Schinken nochmals für mindestens eine Woche zum Lüften auf. Dadurch verliert er noch etwas Feuchtigkeit und der Schinken wird fester. Und, wenn man es so lange ausgehalten hat, wird man auch belohnt, sobald man den Schinken aufschneidet.

**Tipp:** Ein kleines Zweigchen Thymian und/ oder Rosmarin mit in den Vakuumbbeutel, dann den fertigen, vakuumisierten Schinken noch 3-4 Tage im Kühlschrank ruhen lassen. Dadurch verteilt sich die Restfeuchte gleichmäßig und der Schinken nimmt das herrliche Kräuteraroma auf. Problemlos kann er dann eingefroren werden.

Haltet aber unbedingt Freunde davon fern, sonst bleibt nicht viel übrig .

Es gibt viele Wege zum Schinken, dies ist meiner !



*Foto oben: Hirschrückenschinken, besonders mager und zart !*