

Wildschinken selbst geräuchert

Franz Lersch
franz.lersch@t-online.de

Vorbereitung



Anfang und Ende,
der Lebensraum
einer Sau.



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. Bleibt der Knochen im Fleisch, besteht die Gefahr von Fäulnisbildung, da so große Fleischstücke spritzgepökelt werden müssen, damit das Pökelsalz richtig durchzieht. Geeignet sind auch bei einer starken Sau die Brustpartien, (wie rechts im Foto) wenn man sich die Mühe macht, die Rippen sauber auszulösen. So gründlich wie möglich die Bindehaut vom Fleisch entfernen. In jeden Brocken mit einer „Sacknadel“ ein 20 cm langes Stück Schnur einziehen und verknoten, damit man es auch aufhängen kann.

Trockenpökeln

Beim Trockenpökeln wird das Fleisch mit der Menge Salz und Gewürze reichlich eingerieben, welche am Fleisch haftenbleibt. Anschließend wird das Fleisch unter Luftabschluss kühl gelagert.

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

- | | |
|--------|--|
| 40 g | Nitritpökelsalz |
| 1 g | gemahlener weißer Pfeffer (= 1 guter TL) |
| 4g | Traubenzucker |
| 1 EL | Thymian |
| | einen Hauch Kümmel |
| 1-2 TL | getrockneten und zerstoßene Wacholderbeeren |
| 1 | gepresste Knoblauchzehe, sollte man immer mit hineinmischen, dadurch wird verhindert, dass das Fett ranzig wird. |

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“ ordentlich damit einreiben, auf Falten und Ritzen achten. Das war's eigentlich schon.



Jetzt verfrachte ich die fertig gesalzenen Fleischstücke in einen Vakuumbbeutel, die überschüssige Salz/Kräutermischung einfach noch drüberstreuen und vaku-



umverschließen. Aus die Maus. Einfacher und hygienischer geht's nicht. Einen Zettel drauf mit dem Anfangsdatum und im kühlen Keller oder 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.

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 3-4 Tag an

der Luft hängen lassen. 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.



Tipp: Wenn man Mut hat, dann nimmt man einen Schinken und wendet ihn im jetzigen Stadium in grob geschrotetem Pfeffer oder in gerebeltem Majoran. Feste andrücken und so weiterbehandeln! Eine geschmackliche Sensation!!! (Schon mal was von Honigschinken gehört? Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.)

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 einfach über Nacht im Räucherschrank hängen, denn ist je kalt draußen. Ich mache im Schnitt ca. 4 Räuchergänge. Es ist darauf zu achten, dass die Räuchertemperatur 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.



Nachdem die Räuchergänge abgeschlossen sind hänge ich den Schinken nochmals für gut 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.

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

Literatur

Dieses kleine Taschenbuch ist meine „Bibel“, da auch lebensmittelchemische Zusammenhänge erläutert werden, und alles was da empfohlen wird funktioniert auch. Titel: **Räuchern** Fleisch, Wurst, Fisch, Autor Egon Binder, ISBN 3-8001-6222-9

