



Trockengepökelter Schinken

Fleisch kann man auf verschiedene Weisen haltbar machen. Eine leckere und simple Variante ist das Trockengepökeln. Anders als beim Nasspökeln wird hier das Fleisch nicht in eine Lake gelegt, sondern mit Salz und Gewürzen eingerieben. Dem Fleisch wird im Verlauf viel Flüssigkeit entzogen und die Gewürze verleihen ihm ein wunderbares Aroma.

Die Wintermonate eignen sich bei kaltem und trockenem Klima besonders gut für die Schinkenherstellung: das Fleisch verdirbt nicht so leicht und es gibt wesentlich weniger Insekten, die naschen wollen.

Trockengepökelttes Fleisch lässt sich sehr gut kalträuchern. Durch das Räuchern wird das Fleisch weiter konserviert und erhält die für unsere Breiten unverwechselbare Rauchnote. Zum Räuchern braucht man ein wenig Geduld und einen Räucherofen. Wer den Schinken durch Lufttrocknung haltbar machen möch-

te, braucht viel Geduld und einen geeigneten Raum: ein halbes Jahr muss der Schinken bei 8 bis 12°C und einer Luftfeuchtigkeit um die 60% frei hängen.

Für 1,5 kg Schweinefleisch aus dem Schinken benötigt man bei unserem Rezept

3 TL Pfeffer,

75 g Salz,

1,5 TL Zucker,

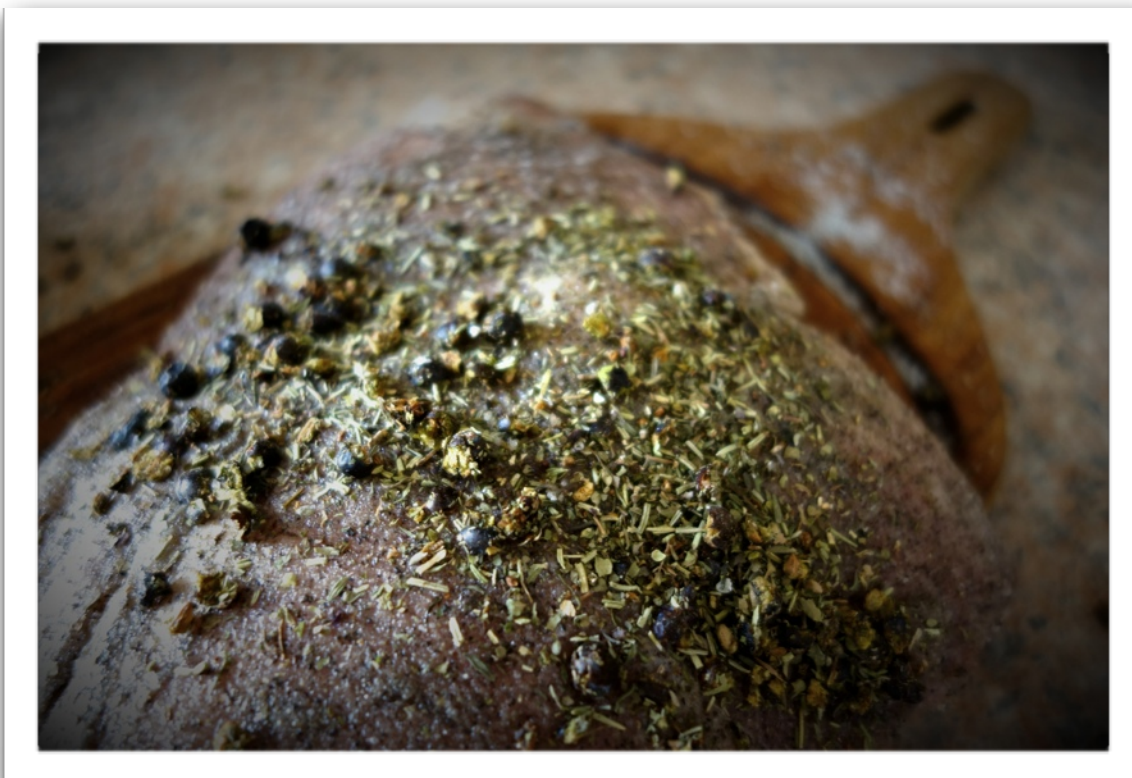
6 TL Wacholderbeeren und

4 gehäufte EL Kräuter der Provence.

Zum Trockenpökeln das Fleisch mit kaltem Wasser waschen und gut trockentupfen. Dazu kann man ein Küchenhandtuch nehmen, das gründlich ausgespült ist und nicht mehr nach Waschpulver riecht.

Salz, Pfeffer und Zucker mischen und das Fleisch von allen Seiten, auch evtl. vorhandene „Fleischtaschen“, einreiben, bis die Mischung aufgebraucht ist.

mehr an ihm haftet, mit einem Tuch abtrocknen und einen Tag zum Nachtrocknen an die Luft hängen. Danach in ein luftdurchlässiges Tuch oder Säckchen einschlagen und kühl, trocken und luftig aufhängen. Das Tuch dient dazu, Fliegen abzuhalten, die gerne ihre Eier ins Fleisch legen. Nach fünf bis sechs Wochen ist der Schinken reif.



oben: Kräuter-Salz-Mantel

Wacholderbeeren zerstoßen und mit den Kräutern mischen. Den Boden einer Schüssel (kein Metall) mit der Kräutermischung ausstreuen. Das Fleisch darauflegen und mit der restlichen Mischung bedecken. Die Kräuter rundum gut andrücken.

Das Fleisch für drei Wochen an einen kalten Ort (z.B. in den Kühlschrank) stellen und jeden zweiten Tag wenden.

Nach drei Wochen den Schinken erneut sorgfältig abwaschen, so dass kein Salz

unten: Schinken in Windel gewickelt und fertig zum Abhängen

