

Hier mal eine Anleitung mit Bildern:

Man entnehme ein Reh der Natur (Bilder dazu gibt es genug im Forum)

Die Keule zerlege ich in die einzelnen Muskelgruppen. Das geht einfach, man muss nur entlang der Fascien stumpf (ohne Messer) auftrennen.

pro Kilogramm Fleisch braucht man: 45 gr Pökelsalz (gibt es beim Metzger), 4 Wachholderbeeren, 2 Pimentkörner, 5 gr. Zucker, halber Teelöffel Rosmarin, halber Teelöffel Thymian, frischen Knoblauch (Nach Geschmack, ich nehme immer pro KG eine ganze Knolle)

An Gerät: Waage, wenn vorhanden Löffelwaage, Mörser, Vakuumiergerät, Messer + Brettchen (nicht auf dem Küchentisch schneiden, sonst gibts Mecker, ich spreche da aus Erfahrung 😊)

Taschenrechner zum Umrechnen der Menge für die jeweiligen Fleischstücke.



Gewürze, (ausser Knoblauch) + Salz + Zucker im Mörser kleinmachen + mischen



Dann Fleischstücke in Vakuumierbeutel, danach die Mischung aus dem Mörser dazugeben und das Fleisch im Beutel solange schütteln, bis die Gewürz/Salz Mischung möglichst gleichmässig auf dem Fleisch verteilt ist.



Jetzt den frischen Knoblauch schälen und kleinschneiden und ebenfalls zu dem Fleisch in den Beutel geben (auch hier auf möglichst gleichmässige Verteilung achten)



Dann das ganze vakuumieren



Jetzt für 2 Wochen ab in den Kühlschrank und täglich einmal wenden.

Nach 2 Wochen das Ganze aus dem Vakuumbutel entnehmen, kurz unter fließend Wasser halten und nochmals 1-2 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach muss nur noch geräuchert werden



Je nach Vorliebe zwischen 5- 10 Räuchervorgänge.



Wichtig ist Kalträuchern, d.h. Temperaturen nicht über 25-30 Grad Celsius



Dazu eignet sich ein eckiger Behälter für das Räuchermehl besser als eine runde Schale, die schnell zu heiß wird.

Am besten das Räuchermehl an einer Ecke anzünden, die Glut wandert dann in ca. 5-6 Stunden langsam weiter, und es wird nicht zu heiß. Nach Geschmack kann dem Räuchermehl Wachholderbeeren, Tannennadeln etc... beigegeben werden.







Zwischen den Räucherphasen kann man den Schinken wenn es nicht friert oder zu heiß ist im Räucherofen hängen lassen, ansonsten am besten im Kühlschrank aufbewahren.

So sieht dann das fertige Produkt aus:



---

kannst du noch etwas mehr zum räuchern erzählen??  
Wie genau?

Du hängst den Schinken an handelsüblichen Haken in einen Räucherschrank. Dabei solltest du darauf achten, dass der Schinken sich nicht berührt, damit der Rauch auch überall hin kann. Der Räucherschrank sollte für Kalträuchern geeignet sein. Im Angelladen oder im Internet findest du eine Menge Angebote. Meiner (s. Bilder oben) hat so um die 80 Euronen gekostet.

Was zubeachten?

Die Temperatur darf beim Kalträuchern nicht über 30 Grad hinausgehen. Sonst läufst du Gefahr, keinen rohen, sondern gekochten Schinken zu bekommen. Es gibt je nach Räucherofen unterschiedliche Möglichkeiten, die Temperatur niedrig zu halten. Wichtig ist, dass die Aussentemperatur so um die 10 Grad oder tiefer liegt (kein Frost), da sonst die 30 Grad schnell erreicht sind. Am besten das Räuchermehl in einer länglichen Schale anzünden, in den runden breitet sich die Glut schnell nach allen Seiten aus und es wird dadurch verdammt warm im Ofen. Das Räuchermehl fest andrücken, dann klappt es mit der Glut besser.

Welches Mehl?

Du kannst jedes im Handel erhältliche Räuchermehl nehmen. Am besten finde ich Buchenmehl, es hat ein tolles Aroma. Viele im Handel erhältlichen Mehle sind mit Gewürzen versetzt. Das bringt guten Geschmack, kann man aber billiger selbst machen. Ein paar Wachholderbeeren, Tannennadeln kann man für wenig Geld selbst drunter mischen. Was und wieviel ist reine Geschmackssache. Also Ausprobieren. Ein Geheimtipp ist beim letzten Räuchervorgang ein wenig Zucker unterzumischen. Das rundet den Geschmack ab. Ansonsten gilt : die Dosis macht das Gift, soll heißen: weniger ist manchmal mehr. Also nicht mit den Gewürzen und Tannennadeln übertreiben..

Wann ist der Schinken fertig? 5-10mal a 5-6 std??

Richtig. Eine Füllung reicht für 5-6 Stunden Rauch. Also 5-10 mal je eine Füllung. Nicht mehr als eine Füllung pro Tag. Dann ruhen lassen.