

Hähnchen-Keulen selbst geräuchert

Für 6 Hähnchenschenkel:

6 Hähnchenschenkel 8 g Pfeffer, gemahlen 8 g Paprikapulver
Räucherspäne (Buche)

Für die Lake:

2 l Wasser 160 g Pökelsalz 4 g Knoblauchpulver
10 g Kräutermischung 2 Lorbeerblätter 8 Wacholderbeeren, gestoßen

Mit den Gewürzen eine Lake herstellen, kurz aufkochen und wieder abkühlen.

Die Hähnchenkeulen in ein Gefäß legen, mit der Lake übergießen und für 2-3 Tage in den Kühlschrank stellen.

Nach der Pökelfase die Keulen abtrocknen und mit einer Mischung aus Pfeffer und Paprika würzen.

Die Keulen in den Räucherofen oder Smoker hängen und bei 110°C für 2,5 Stunden garen.

In der letzten Stunde die Späne zum Räuchern hinzugeben. Am Ende sollte eine Kerntemperatur von 75-80°C erreicht sein.

NN am 03. September 2024