

Geräucherter Schweine-Nacken

Für 2 L Pökel-Lake

1 Schweine-Nacken 240 g Nitro-Pökelsalz 4 TL Zucker
4 TL Pfeffer schwarz 2 TL Wacholderbeeren zerdrückt 2 TL Knoblauchgranulat
4 Lorbeerblätter

Man erhitze 2 L Wasser und gebe die obigen Gewürze hinein, verrühre alles bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben; danach abkühlen lassen.

Am Schweine-Nacken überschüssiges Fett, Haut und Sehnen entfernen und das Stück zuschneiden (parieren).

Den parierten Schweine-Nacken in die erkaltete Pökel-Lake legen und abgedeckt für 14 Tage in den Kühlschrank stellen.

Nach dieser Zeit den Schweine-Nacken aus der Pökel-Lake nehmen, abspülen, abtrocknen, in ein Pökel-Gefäß legen und offen für 4 Tage im Kühlschrank aufbewahren (durchbrennen).

Zum Kalträuchern ein Gemisch aus dem Räuchermehl Buche und Erle im Verhältnis 50:50 herstellen und in folgendem Rhythmus räuchern:

2 mal je 4 Stunden mit 24 Stunden Pause dazwischen.

2 mal je 8 Stunden mit 24 Stunden Pause dazwischen.

Danach darf probiert werden. Je länger der Schweine-Nacken nach dem Räucher-Prozess noch an einem dunklen, kühlen Ort (nicht der Kühlschrank!) aufgehängt reifen darf, umso besser schmeckt er. Man sollte ihn mindestens 2 Wochen reifen lassen. Insgesamt sind es etwa 36 Tage. Abschließend schneide man den Schinken in größere Stücke, vakuumiere diese und bewahre sie im Kühlschrank auf.

NN am 04. November 2022