

Kassler vom Iberico-Schwein

Für 4 Personen:

2 kg Iberico-Schweinerücken 400 ml Wasser 34 g Pökelsalz
4 Stk. Lorbeerblätter 12 Stk. Wacholderbeeren

Die Lende sauber parieren. Dabei kann Fett nach Belieben am Fleisch gelassen werden, die Silberhaut komplett entfernen.

Das Wasser mit dem Pökelsalz und den Gewürzen kurz aufkochen. 20 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.

Die erkaltete Lake absieben und mit einer Pökelspritze aufziehen. Etwa alle 2cm bis zur Mitte in das Fleisch einstechen. Beim Herausziehen langsam die Lake in das Fleisch drücken. Die Lake sollte vollständig eingespritzt werden.

Das Fleisch in einen verschließbaren Beutel geben und die Luft herauslassen. Überschüssige Lake wird mit in den Beutel gegeben. Man kann das auch mit einem Vakuumierer machen.

Dabei aber aufpassen, den Absaugvorgang rechtzeitig zu unterbrechen, damit die Flüssigkeit nicht aus dem Beutel gesogen wird.

Das Fleisch für 3-4 Tage im Kühlschrank durchpökeln lassen. Täglich wenden.

Am Ende der Pökelzeit das Fleisch aus dem Beutel nehmen und mit lauwarmem Wasser abwaschen, gründlich trockentupfen und offen auf einen Rost für einen Tag in den Kühlschrank legen.

Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und auf Umgebungstemperatur kommen lassen.

Das verhindert, dass sich später im Räucherofen Kondensat auf dem Fleisch absetzt (wird dann sauer).

Den Räucherofen auf 70°C einregeln und Räuchermehl hinzugeben.

Sobald die Rauchentwicklung gestartet ist, das Fleisch in den Räucherofen legen und bis zu einer Kerntemperatur von 65°C garen.

Nach dem Räuchern das Fleisch für 10 Minuten ruhen lassen, erst dann anschneiden. Der Kassler ist sofort verzehrfähig.

Zum Kassler vom Iberischen Schwein passen Rum-Rosinen-Sauerkraut und Kartoffeln. Ein guter Senf rundet den Geschmack ab.

NN am 13. Oktober 2023