

# Prager Schinken

## Für einen Schinken

3 ½ kg Hinterschinken, roh	1 L Wasser	120 g Pökelsalz
2 Knoblauchzehen, zerdrückt	10 g Wacholderbeeren, gequetscht	15 g Koriander, zerdrückt
15 g Pfeffer, zerdrückt	20 g Zucker	2 g Kümmel, zerstoßen

Die Lake stellt man her, indem man alle Zutaten 15-20 Min. kocht und erkalten lässt, so dass man eine gewürzte Lake hat.

Darin wird der Schinken 14 Tage gepökelt, am besten im Kühlschrank in einer stabilen Plastiktüte, die man luftfrei abdrehet und verschließt, so dass die Lake das Fleisch umgibt, wobei man die Tüte täglich einmal dreht, damit alles gleichmäßig gepökelt wird.

Danach 3-4 Tage trocknen lassen, damit er eine kräftig rote Farbe annimmt.

Danach wird der Schinken kalt hellgelb geräuchert, in ein Netz gestopft, vakuumiert und bei 75-80°C vakuumgegart (pro kg 1 Std).

Direkt anschließend pinselt man ihn mit einer Mischung aus Grillgewürz, Paprika, Kondensmilch oder Sahne ein und bäckt ihn bei 180° ca. 30 Minuten.

Man kann ihn auch mit obiger Lake, die gut abgeseiht wurde, spritzpökeln. Dabei spritzt man ca. 15 - 20 % vom Fleischgewicht von obiger Lake im Abstand von ca. 4cm ein und gibt den Schinken mit der Restlake für 3 Tage in einen Plastikbeutel, so dass er von der Restlake umgeben ist. Danach abtrocknen lassen und räuchern wie oben beschrieben. Dies ist die saftigste Variante.

NN am 24. Dezember 2023