

👍 Der Ultimative Räucherthread..Rezeptsammlung

Inhalt

Räucherhölzer und der Farbe beim Räuchern.....	2
<i>Kalträuchern</i>	3
Mischungen zum Nasspökeln.....	5
Räucherrezept für Schinken.....	6
Geräucherter Aal.....	7
Geräucherte Heilbuttscheiben.....	7
Geräucherter Karpfen.....	7
Zander oder Hecht.....	7
Trockenpökeln inner Schüssel mit Deckel Das Rezept bezog sich auf 1,6 kg Hähnchenbrust:	8
Nordischer Kräuternacken.....	9
ein Hühnchen und 3 Schweinerippen.....	10
GroßKarpfen, Hornis, Forellen und Barsch.....	13
Gewürzmischung für 2,5kg Nacken.....	14
Nacken heißgeräuchert.....	15
Pastrami, Tiroler Speck und Schweinenacken.....	16
Zutaten für 2,2kg Nackenschinken.....	18
600gr Schweinefilet.....	20
Hähnchenbrustfilet.....	22
Schweine-Lachs.....	22
Wildsalami.....	24
Rehbock.....	26

Räucherhölzer und der Farbe beim Räuchern

Erle und Eiche Hellbraun

Buche, Linde und Ahorn Goldgelb

Nadelhölzer Rußig, Schwarz

Mahagoni Dunkelrotbraun

Zum Räuchern sind Nadelhölzer wegen dem hohen Rußanteils eher nicht geeignet, und der darin enthaltenen Krebs erregenden Stoffe gesundheitsschädlich ist. Mit Mahagoni Räuchern ist mir nichts bekannt und kann daher nichts dazu sagen. Sehr viele Leute nehmen zum Räuchern alle möglichen Obstgehölze (Apfel, Kirsche, Birne...). Entweder nur oder für die letzten 15-30 Minuten in der die Ware geräuchert werden soll. Nur durch langsames, gleichmäßiges Verglimmen entwickelt sich der gewünschte Rauch, der dem Räuchergut seine bestimmte Würze verleiht. Besteht die Gefahr, dass das Räuchermittel verbrennt, kann es entweder zusammengepresst oder mit Wasser angefeuchtet werden. Der richtige Zug ist wichtig, damit sich der Rauch entwickeln kann und gleichmäßig über das Räuchergut verbreitet.

Salzen

Von Salzen wird gesprochen, wenn das zu räuchernde Gut nur mit Salz behandelt wird. Gesalzen werden Fleischwaren, bei denen man auf eine Umrötung verzichtet. Fische werden vorwiegend mit Salz behandelt.

Pökeln

Unter Pökeln versteht man das Haltbarmachen von Fleisch mit Hilfe von Salz und Salpeter (bekommt man in der Apotheke) oder Salz und Nitrit in Form von Pökelnitritsalz.

Trockenpökeln

Die Trockenpökellung wird vor allem für Rohschinken und andere Dauerwaren verwendet. Das Fleisch wird beim Trockenpökeln aus einer Mischung von Salz, Salpeter und Zucker kräftig von allen Seiten eingerieben. Es sollte dazu in einer Schüssel liegen, damit das heruntergefallene Salz aufgefangen wird und wieder verwendet werden kann. Die Ware muss anschließend an allen Stellen mit einer dicken Salzschiicht bedeckt sein. Die Stellen von Knochen und Fleisch bitte sorgfältig einsalzen, da gerade diese Stellen besonders anfällig sind gegen den Befall von schädlichen Mikroorganismen. Das Salz bitte dort soweit wie möglich in die Tiefe drücken, damit das Gelenkwasser am besten entziehen kann.

Nasspökeln

Beim Nasspökeln werden Fleisch oder Fisch in eine Pökellake gelegt. Die Ware bleibt so lange in der Lake, bis sie durch gepökelt ist. Es können auch Schinken, Speck und ähnliche Dauerwaren nassgepökelt werden. Beim Nasspökeln wird eine Lake aus Wasser und Salpeter oder aus Nitritpökelsalz hergestellt. Bei Fisch nimmt man eher Wasser und Salz. Bei Fisch darauf achten das es Salz ist ohne Zusätze wie z. B. Jod.

Fische räuchern

Trocken salzen

Allgemein gilt das man 1 -1,5 h der Fisch im Salz bleibt. Vorteil ist das man schnell räuchern kann und somit auch schneller essen kann. Nachteil ist, dass die Fische nicht gleichmäßig gesalzen sind.

In Lake salzen

Die Fische lässt man bei einer 7%igen Salzlake 6-12 h ziehen. Die Zeit kann durch eine stärkere Lake verkürzt werden. Je stärker die Lake desto kürzer die Pökelzeit.

Trocknen

Fische müssen nach dem Salzen und Spülen gut getrocknet werden damit sie eine gleichmäßige Räucherfarbe annehmen. Sie müssen bevor sie in den Ofen kommen, eine feste, leicht glänzende Haut haben.

Herstellen von Pökellaken für unterschiedliche Schärfe

Salz in Gramm und Wasser in Litern

Stärke	1l	2l	3l	4l	5l	6l	7l	8l	9l	10l
7%	75	150	225	300	375	450	525	600	675	750
10%	110	220	330	440	550	660	770	880	990	1100
12%	135	270	405	540	675	810	945	1080	1215	1350
14%	165	330	495	660	825	1000	1165	1330	1495	1660
15%	175	350	525	700	875	1050	1225	1400	1575	1750
16%	190	380	570	760	950	1140	1330	1520	1710	1900
18%	220	440	660	880	1200	1420	1640	1860	2080	2200
20%	250	500	750	1000	1250	1500	1750	2000	2250	2500

Kalträuchern

Kalträuchern wird angewendet, wenn die Ware über lange Zeit haltbar gemacht werden soll und/oder wenn man den speziellen, würzigen Rauchgeschmack besonders fördern will. Die Ware wird nicht gegart. Sie bleibt roh. Die Rauchdauer hängt davon ab, wie häufig am Tag Rauch erzeugt wird. Daraus folgt das es einige Tage oder Monate dauern kann. In den folgenden Rezepten angegebene Zeiten sind nur Durchschnittszeiten. Für Kalträuchern wird eine Temperatur von 15-20 Grad benötigt. Nicht maximal mehr als 25 Grad, da ansonsten Eiweiß austritt und die Ware trocken wird.

Heißräuchern

Heißräuchern wird angewendet, wenn die Ware zügig verzehrt werden soll. Wie z.B. Fisch oder Bratwürste. Üblicherweise wird bei 50-60 Grad heißgeräuchert.

Räucherfehler

Das Fleisch schmeckt nach Karbol oder Medizin:

Das Räucherholz war zu feucht, schimmelig, faulig oder es war mit Lacken, Kunststoffen oder Leim behandelt.

Das Raucharoma schmeckt säuerlich:

Die Feuerstelle hatte zu wenig Luft, und auch im Räucherofen herrschte zu geringer Zug.

Schmieriger Belag auf der Ware:

Im Räucherofen herrschte überhaupt kein Zug. Es kam zu einem Feuchtigkeitsstau.

Das Räuchergut sieht fleckig aus:

Die Rauchführung im Ofen war nicht gleichmäßig. Die einzelnen Stücke hingen unterschiedlich eng zusammen oder berührten sich, so dass der Rauch nicht alle Stellen erreichen konnte.

Die Räucherware ist zu trocken:

Im Ofen herrschte zu starker oder nur einseitiger Zug. Die notwendige Luftfeuchtigkeit war zu wenig.

Aus kaltgeräucherte Ware ist Fett ausgetreten:

Die Temperatur im Ofen war zu hoch.

Mischungen zum Nasspökeln

A

Für 10l Pökellake

Nitritpökelsalz entsprechend wie oben beschrieben in der Tabelle, je 1 Prise Basilikum, Koriander, Lorbeerblätter, Nelken, Paprika, Pfeffer, Salbei, Thymian, Wacholder und Zucker.

Die Gewürze nur grob zerkleinern und in einen Leinenbeutel geben. Das Pökelsalz mit der dazugehörigen Menge Wasser und den Gewürzen gründlich aufkochen. Diese Mischung vor Gebrauch vollständig erkalten lassen.

B

Für 10l Pökellake

Nitritpökelsalz entsprechend des Schärfegrades wie oben beschrieben in der Tabelle. 2-3 Knoblauchzehen, 3 Lorbeerblätter, 25 g Pfefferkörner, 20 g Senfkörner, 20 Wacholderbeeren und 500ml Rotwein.

Gewürze wieder in einen Leinenbeutel und mit Wasser und Nitritpökelsalz aufkochen, Rotwein dazu geben und erkalten lassen.

Mischungen zum Trockenpökeln

Zutaten für 1 kg Fleisch

60 g Salz, 1 g Salpeter, 7 g Zucker, 10 gestoßene Wacholderbeeren und eine halbe Knoblauchzehe.

Salz, Salpeter und Gewürze vermischen (Vielleicht mit einem Mörser) und das Fleisch damit von allen Seiten einreiben.

Salzlaken für Fisch

Jeweils für 10l Pökellake

A

Salz gemäß der Schärfe siehe Tabelle, 10 Wacholderbeeren und 1,5 Esslöffel edelsüßer Paprika

Die Wacholderbeeren zerstoßen und mit dem Paprika gut vermischen und mit der Pökellake aufkochen und erkalten lassen.

B

Salz je nach Schärfe siehe Tabelle, 300 g Zucker, viertel Liter Zitronensaft, 1 EL Knoblauchgewürz, 1 ,5 EL Zwiebelgewürz.

Die Gewürze gut vermischen und mit der Salzlake aufkochen und erkalten lassen.

Räucherrezept für Schinken

Die kurz beschriebenen Arbeitsschritte gelten grundsätzlich für alle Schinkenarten.

Zutaten:

1 ganzer Schinken vom Schwein ca. 10-12 kg, 12 g Salpeter, 20 g Zucker

Den Schinken von allen Seiten putzen, daher glatt geschnitten und die Ecken abrunden. Den Schinken in eine Schüssel legen die groß genug ist. Den Schinken gründlich von allen Seiten mit der Pökelsalzmischung einreiben. Er muss überall von einer dicken Salzkruste umgeben sein. Bitte daran denken wie oben beschrieben, das zwischen Knochen und Fleisch genug Salz gelangt. Dann den Schinken in einen kühlen luftigen aber nicht zugigen Raum bei 5-8 Grad stellen, in den man ihn auf ein Lattenrost legt und mit einer Schüssel die heraustropfende Lake auffängt. Diese Lake wird nicht mehr verwendet. Pro Kilogramm Fleisch beträgt die Pökelzeit 2 Tage, also bei 10 kg 20 Tage. Während des Pökeln muss der Schinken jede Woche gewendet werden und erneut mit Pökelsalzmischung eingerieben werden. Nach der Pökelzeit wird das Salz abgewischt. Dann wird der Schinken auf den Knochen hochkant in eine Schüssel zum durchbrennen gestellt. Damit gleicht sich der Salzgehalt aus und der Schinken gewinnt an Aroma und wird mürbe. Die Durchbrenndauer beträgt 2 Tage mehr als die Pökelzeit also 22 Tage. Danach wird der Schinken mit kaltem Wasser übergossen bis er bedeckt ist und nach 12 Stunden wieder herausgenommen und mit lauwarmem Wasser abgewaschen. Nun noch den Schinken 1-2 Tage auf einen Rost nachtrocknen. Nun den Schinken mit einem Wurstband am Knochen 4-6 Wochen kalträuchern. Fertig.

Rinderschinken

Zutaten für 1 kg Schinken

Am besten Teile aus der Unterschale vom Rind oder Teile aus der Keule
50-60 g Nitritpökelsalz und 3 g Zucker

Pökelsalz und Zucker vermischen und den Schinken damit gleichmäßig einreiben. Dann 3 Wochen pökeln. Anschließend 12 Stunden wässern und trocknen. Je nach Geschmack 2-3 Wochen kalträuchern aber den notwendigen Rauch muss man nur jeden 2.Tag erzeugen.

Geräucherter Aal

Aale je nach Größe 10-12 h in der Lake ziehen lassen. Abwaschen, abtrocknen und noch mit feuchter Haut in den vorgeheizten Ofen hängen. Damit sich die Bauchlappen öffnen, sollte die Temperatur bei 95-100 Grad liegen. Der Aal soll nun geräuchert werden und nicht gedünstet werden. Nach 15-30 min wenn die Bauchlappen offen sind, Temperatur runter auf ca. 70 Grad und dann 1,5 bis 2 h Räuchern. Bitte darauf achten das ausreichend Luft im Ofen vorhanden ist. Kleiner Tipp. Der Aal ist fertig wenn am Nacken Querfältchen sich bilden.

Geräucherte Heilbuttscheiben

Zutaten für 100 g Fisch

5 g Salz, Gewürzmischung

Die Heilbuttscheiben über Nacht trocknen lassen. 2 Stunden vor dem Räuchern einsalzen. Dann das Salz abwischen und mit der Fischgewürzmischung würzen. Bei 120 - 150 Grad 15-25 min räuchern. Schmeckt super lecker. 🍴

Geräucherter Karpfen

Zutaten:

1 Karpfen, Salzlake je nach Größe, Gewürzmischung

Kleinere Karpfen können am Stück geräuchert werden. Größere bitte halbieren oder in Scheiben schneiden. Je nach Größe in 5-7% Salzlake legen. Abhängig von der Größe 6 bis 12 Stunden ziehen lassen. Abspülen und dann abtrocknen. Mit einer Gewürzmischung innen und außen würzen. Über Nacht dann an einen kühlen, luftigen Ort trocknen lassen. Je nach Größe 30 bis 60 Minuten bei 170 Grad heißräuchern. Tipp! Die Lake kann mit Zwiebeln und Knoblauch verfeinert werden.

War ober lecker. Nächstes Mal räuchere ich aber mit 120 Grad und dafür ein bisschen länger.

Zander oder Hecht

1 mittelgroßer Zander oder Hecht

7%ige Salzlake

eigene Gewürzmischung

Zitronensaft

Fische schuppen und größere Fische halbieren oder in dicke Stücke schneiden. Je nach Größe 6-12h in Salzlake ziehen lassen. Gut abspülen. Schleim und Blut muss vollständig entfernt sein. Bauchhöhle mit Zitronensaft beträufeln und mit der Gewürzmischung würzen. Bei 180° 30-35 Minuten heißräuchern.



Lagen 12 Stunden in reiner Salzlake, danach 20min bei 120C° gegart und wiederum 2 Stunden im Rauch. Goldgelb und saftig

Trockenpökeln 1,6 kg Hähnchenbrust:

35 gr. NPS

1 TI Traubenzucker

2 Lorbeerblätter

2 TI weißen Pfeffer

1 TI Senfmehl

1 TI Wacholderbeeren

1/2 TI Piment

1/2 TI Nelken

1/2 TI Zitrat (bei Dr. Oetker als Zitronensäure E 330) das unterbindet die Schimmelbildung beim Fleisch

Die Gewürze durch eine Moulinette jagen oder per Hand mörsern. Dann alles zusammen gut durchmischen. Die Brüste in die Schinkennetze stecken.

Das Fleisch mit der Gewürzmischung gut einreiben und einmassieren.

Dann alles in das Gefäß legen, Deckel drauf und dann in den Kühlschrank.

7 Tage im Kühli pökeln, wobei alle zwei Tage das Fleisch gewendet werden muss.

Dann zwei Tage zum durchbrennen und trocknen an einen kühlen und trocknen Raum aufhängen.

3 Räuchergänge a 12 h wobei ein Tag geräuchert wird und ein Tag Pause gemacht wird.

Dann ne gute Woche reifen lassen(nicht zu schnell trocknen lassen) aufessen und dann noch mal das Ganze. 🍷



Nordischer Kräuternacken werde ich diese Art der Schinken mal nennen.

Gewürzmischung für 1 kg Fleisch

- 25g NPS
- 10g Traubenzucker
- 10g schwarzer Pfeffer
- 10g Kräuter der Provence
- 5 g Wacholderbeeren
- 2 g Koriander
- 1 g Piment
- 1 g Nelken
- 4 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen

Nach der Massage ab in die Tüten, Luft abgesaugt und dann in den Kühlschrank.



Die bleiben jetzt 14 Tage im Kühlschrank, dann 3-4 Tage zum durchbrennen aufhängen und dann ab in den Rauch.

14 Tage reifen lassen, dann aufessen und nach Wunsch das ganze nochmal.

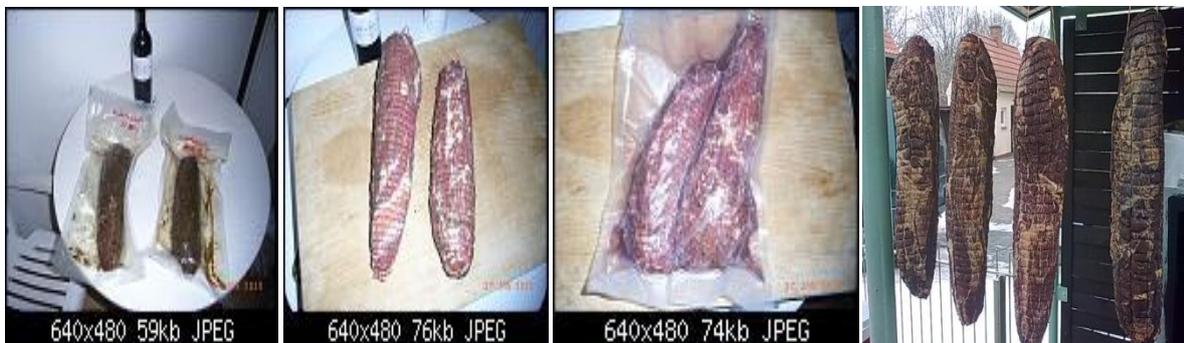
Hallo zusammen

Ich hab sie heute aus dem Vakuum befreit, dann gut abgewaschen. (14 tägige Pökeldauer)

Ich kann jetzt schon sagen dass beide fantastisch geduftet haben. 🍷👍

Jetzt kommt noch ein Erstversuch.

Beide Schinken werde ich zusammen mit ca. 200 ml Rotwein noch mal für ca. 7 Tage vakuumieren und im Kühlschrank durchziehen lassen.



ein Hühnchen und 3 Schweinerippen

Habe das Fleisch 2 Tage in Lake eingelegt

Zutaten: 90G Salz pro Liter

Senfkörner

Weißer Pfeffer

pro Liter Wasser einen TL Zucker

2 Knoblauchzehen

Räucherzeit: 1,5 Std. garen 90-100 C

2,5 räuchern 50-70 C

Geschmacklich war das Hühnchen super, die Rippchen muss ich allerdings demnächst nur einen Tag einlegen.

Miniaturansicht angehängter Grafiken



Was für ein Erfolg! Der **Nackenschinken** ist ein voller Erfolg geworden. Er schmeckt für unseren Geschmack perfekt und hat auch die richtige Konsistenz. Aber seht selbst!



Ich bin kein Freund des wässerns, da ich denke, dass man auch unerwünscht Würz-
aromen mit ausschwemmt.

Wichtig ist beim wenig Salzen, das alles sehr zügig in den Kühlschrank kommt.

Ich nehme für 1 kg. Fleisch:

- 30 gr. NPS Schweinebauch
- 28 gr. NPS Nackenschinken
- 25 gr. NPS Lachsschinken, Hähnchenbrüste oder Schweinefilet

.....
Pökellänge im Vakuum oder Gefäß für:

- Schweinebauch 21 Tage
- Nackenschinken 14 Tage
- Lachsschinken 14 Tage
- Schweinefilet 10 Tage
- Hähnchenbrüste 7 Tage
- alles alle zwei Tage wenden

Die Dauer des Durchbrennens entscheide ich nach Fleischdicke.

- Schweinebauch ca. 4-7 Tage
- Nackenschinken und Lachsschinken ca. 4-7 Tage
- Schweinefilet und Hähnchenbrüste ca.2 Tage

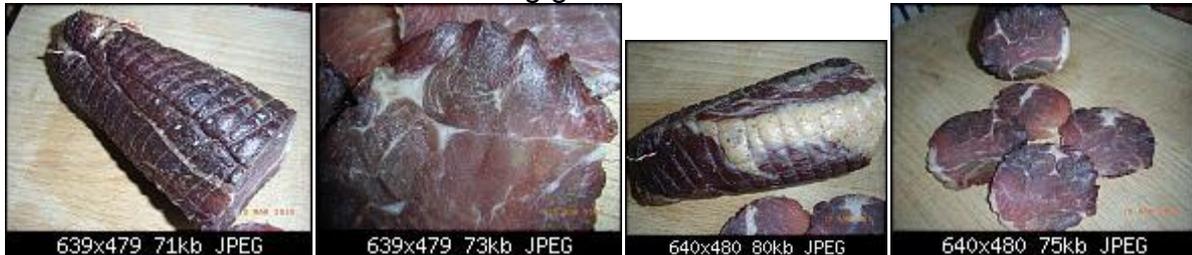
.....
Kalträuchern:

- Schweinebauch bis die Schwarte eine schöne Farbe hat.
- Nackenschinken bis eine Rauchfarbe kommt, die gewünscht ist.
- Lachsschinken, Hähnchenbrüste oder Schweinefilet
ca. 2 Durchgänge a 8 Stunden, die brauchen nur ein zartes Raucharoma
- Zwischen allen Räuchergängen mach ich ein Tag Pause.

.....

Dann alles noch reifen lassen bis das Fleisch die gewünschte Konsistenz hat.

Hier ein paar Bilder von meinen ersten luftgetrockneten Kümmelschinken. Hab noch welche mit höherer Kümmeldosierung gemacht.



...nun auch noch 3 Anschnittbilder vom **Rehshinken!**

Nach dem Pökeln lagen sie 5 Tage zum durchbrennen im Kühlschrank danach jeweils 2 Räucherdurchgänge a ~6Std im Buchenrauch.

Geschmacklich sehr gut aber die schmalen Stücke hätten etwas weniger Salz gebraucht, beim nächsten Mal werde ich dünnere Stücke auf jeden Fall wieder wässern.



GroßKarpfen, Hornis, Forellen und Barsch wurden vergoldet.



Soll nur zeigen wie man auch sehr große Stücke von einem 32 Pfd. Spiegelkarpfen räuchern kann.

Meine Lake bestand aus 500gr. Salz auf 10 l Wasser und dem aufgekochtem Sud aus 50gr. Fischgewürz

90 min. bei 80° kommt dem schon sehr nahe wie ich die Stücke geräuchert hatte. Ich habe das größte direkt an der Tür gehabt und mit dem Messer rein gestochen um zu sehen ob es innen heiß ist.

Das hat funktioniert.

Als es richtig heiß war, kam dann der Rauch.

Gewürzmischung für 2,5kg Nacken

62 gr. Pökelsalz
10 gr. Wacholderbeeren
8 gr. Kümmel
8 gr. schwarzen Pfeffer
5 gr. rosa Beeren
3 gr. Nelken
2 gr. rotes Chili-Pulver (scharf)
2 Knoblauchzehen
ca. 2 Esslöffel Honig

Alle Gewürze durch meine Mulinette gejagt und geschrotet.
Damit habe ich das Fleisch gut eingerieben und einmassiert.
Zum Schluss den fein gehackten Knoblauch und den Honig aufs Fleisch verteilen
und ab in die Tüte und Luft abgesaugt.

Am 10.09. hab ich ihn abgewaschen und zum trocknen aufgehängt.
Beim nächsten Mal lasse ich den Nacken 2 Tage trocknen.
Normal reichen 14 Tage Pökeldauer völlig aus, aber ich konnte zeitlich nicht anders,
um den Nacken weiter zu verarbeiten.

Am 11.09. war es dann so weit den Ofen anzufeuern.

Den Nacken in den Ofen gehängt und ein Thermometer verpasst damit ich über die
Kerntemperatur weiß wann er genug hat.
Das Fleischthermometer habe ich auf 68° eingestellt.

Immer schön, eine vertrauenswürdige Ofenwache zu haben.
Heißer Nacken die 2.

Feuer im Ofen gemacht und ab geht er.

Ich werde ihn bei 100-120° heiß räuchern bis er 68° Kerntemperatur hat.
Gegen 9.00 Uhr fing ich an.
Nach 2 h kurz mal reingeschaut was der Nacken so macht.
Nach 4,5 h war er fertig und ich war seeeehr überrascht.
Jetzt noch ein paar Anschnitt-Bilder nachdem das Fleisch einige Zeit geruht hatte.

Der Nacken war, für uns, genau richtig gesalzen, herrlich saftig, kräftig im Ge-
schmack und hatte ein sehr schönes Raucharoma.

Nacken heißgeräuchert.

Rezepte sind andere wie beim ersten.

1. Rezept für 2,5 kg Fleisch:

65 gr. NPS
10 gr. schw. Pfeffer
10 gr. Wacholderbeeren
5 gr. Kümmel
3 gr. Senfkörner
3 gr. Nelken
3 gr. Piment
1 Tl. Honig

2. Rezept für 2,5 kg Fleisch:

65 gr. NPS
25 gr. Sauerbratengewürz
25 gr. Wacholderbeeren
5 gr. schw. Pfeffer
1 Tl. Honig



Hier hängt das Geburtstags-Abendbrot meiner Frau zum 30sten.
Miniaturansicht angehängter Grafiken



Pastrami, Tiroler Speck und Schweinenacken_

Pastrami Zutaten für ein 600gr Stück von der Rinderbrust

32gr NPS
1/2 EL brauner Zucker
1/2 EL schwarzer Pfeffer geschrotet
1/2 EL Koriander geschrotet
1/2 EL Knoblauchgranulat
Msp Muskat

Das kleine Stück geht jetzt für 3-4 Tage in den Kühli



Zutaten für 1,5kg Tiroler Speck

45gr NPS
5gr schwarzer Pfeffer geschrotet
5gr grüner Pfeffer geschrotet
3gr Wacholderbeeren
2,5gr Knoblauchgranulat
1,5gr Lorbeerblätter
3gr Traubenzucker
3gr brauner Zucker
0,7gr Ascorbinsäure



so sieht der Tiroler Speck nach dem durchbrennen aus. Hab ihn heute gewässert und morgen geht er in den Rauch.



Der Südtiroler Speck nach 3mal räuchern



Zutaten für 2,2kg Nackenschinken

110gr NPS
10gr Traubenzucker
1,2gr Ascorbinsäure
12gr schwarzer Pfeffer geschrotet
7gr Koriander geschrotet
5gr Rosabeeren geschrotet
2gr Lorbeerblätter
2gr Senfkörner

Der geht jetzt für 3 Wochen zum Pökeln in den Kühli



Heute wurde die Rinderbrust geweckt und für 3 Stunden gewässert. Danach mit Zuckerrübensirup eingepinselt und mit einer Mischung aus Koriander, grünen Pfeffer und Senfkörner bestreut. Nun geht's bis morgen in den Kühli und dann in den Rauch.



Heute hab ich **Entenbrüste** vorbereitet. 1 Säckle mit 600gr Entenbrust und einmal 300gr. Es wird trocken gepökelt also nicht gewässert.

Zutaten pro kg/Fleisch

20-22gr NPS
frisch gemahlener Pfeffer nach Gefühl
einen Rosmarinzweig



Habe heute ein schönes Stück Fleisch gekauft woraus ich **Kareespeck** machen möchte. Ist das erste Mal. Wird trockengepökelt!
Stück wiegt 1,7kg

Zutaten:

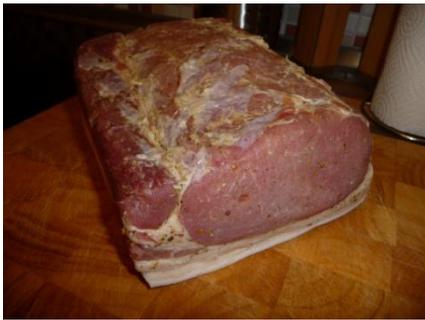
37gr NPS
3gr Koriander
2gr Rosa Beeren
4gr Pfeffer
3gr Traubenzucker
1gr Ascorbinsäure
1gr Ascorbat



Hier Ascorbin, Natriumascorbat und Traubenzucker



Und so sah heute der Kareespeck aus nach 3 Wochen pökeln. Jetzt hängt er im Keller zum durchbrennen.



Kareespeck nach einmal räuchern!

Heute war Anschnitt. Ich sage nur Wahnsinn wie lecker der schmeckt. Die Gewürzmischung wird nie mehr verändert und der Salzgeschmack ist perfekt. Der Speck war 3-mal für a 10h im Rauch. Hier nun die Bilder.



600gr Schweinefilet

Zutaten

- 11gr NPS
- 6-8 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 2gr Rosa Beeren
- 3gr Pfeffer
- 1gr Knoblauchgranulat
- 3gr Traubenzucker



Gewürzmischung für den **Schweinerücken** für 4,0kg Fleisch:

100gr NPS
4 Lorbeerblätter
2 Tl. schw. Pfeffer
1 Tl. gelbes Senfmehl
1 Tl. Wacholderbeeren
1 Tl. Piment
1 Tl. Nelken
ca. 2 Tl. Honig

Nacken-Mischung für 2,5kg Fleisch:

65gr. NPS
10gr. schw. Pfeffer
10gr. Wacholderbeeren
3 gr. Senfkörner
3 gr. Nelken
3 gr. Piment
5 gr. Kümmel
ca. 1 Tl Honig

Gewürze schroten, gut mischen und alles einreiben!!!

2 **Schweinebäuche** und die Gewürzmischung für 4kg:

100gr. NPS
10gr. schw. Pfeffer
10gr. Wacholderbeeren
10gr. Senfkörner
4 Lorbeerblätter
Gewürze mit dem Salz einmassieren und ab ins Vakuum für 3 Wochen

1 **Schweineunterschale** 4 kg mit Gewürzmischung:

100 gr. NPS
12gr. schw. Pfeffer
12gr. Wacholderbeeren
6 gr. Senfkörner
6 gr. Nelken
6 gr. Piment
5 Lorbeerblätter
ca. 1 Tl. Honig

Gewürze mit dem Salz einmassieren und ab ins Vakuum für 3 Wochen.

Hähnchenbrustfilet 3,1 kg und die Gewürzmischung.

75 gr. NPS
2 gr. schw. Pfeffer
2 gr. Wacholderbeeren
1 gr. Piment
1 gr. Nelken
1 Tl. gelbes Senfpulver
ca. 1 Tl. Honig

Gewürze mit dem Salz einmassieren und ab ins Vakuum für ca. 8 Tage

Schweine-Lachs

Jedes Stück wiegt 1,4kg. Es soll ca. 10 Tage gepökelt werden und dann möchte ich jedes Stück 6 Stunden wässern. Alle 3 wurden einmassiert und landeten dann im Kühli

Lachs 1

58gr NPS
1gr Ascorbinsäure
6gr Traubenzucker
6gr geschroteter Pfeffer
2gr Senfmehl
2gr Knoblauchgranulat
2gr Rohrzucker
1gr Koriander

Lachs 2

58gr NPS
1gr Ascorbinsäure
6gr Traubenzucker
6gr geschroteter Pfeffer
5gr Rosmarin
2gr Knoblauchgranulat
2gr Rohrzucker
2gr Senfmehl

Lachs 3

58gr NPS
1gr Ascorbinsäure
6gr Traubenzucker
6gr geschroteter Pfeffer
5gr Paprika edel süß
2gr Knoblauchgranulat
2gr Rohrzucker
2gr Senfmehl

Hier möchte ich zum ersten Mal "**Pancetta**" machen.

Die Gewürzmischung habe ich aus einem anderen Forum.

Für 1,8 kg Schweinebauch

90 gr. NPS

1,5 TI schw. Pfeffer

1,5 TI Wacholderbeeren

1,5 TI Thymian

1 EL Rosmarin

1/2 TI Macis

1 Knoblauchzehe

3 Lorbeerblätter

1/2 EL Honig

Den Schweinebauch schön glatt schneiden, dass er eine Dicke hat.
Schwarte entfernen und das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben.
Dann wird er schön stramm zusammengerollt und in ein straffes Netz geschoben.
Das gute Stück evakuieren und für 5 Tage in den Kühlschrank.



Sie oder er hängt zwar erst **seit** ca. 3 Wochen, aber schön fest ist das Teil und riecht hervorragend.

Der Geschmack war auch wunderbar, aber ich muss hart bleiben und das Ding hängen lassen.

Wenn es fertig ist kommen noch ein paar Fotos, aber dann nicht vom Handy.



Wildsalami

Material:

ca. 70% Fleisch vom Reh / Wildschwein

ca. 30% kerniger Rückenspeck

Gewürze & Zusatzstoffe:

je kg Wurstmasse

24g Nitritpökelsalz

3g Zucker

4g schwarzer, gemahlener Pfeffer

0,25g Koriander

etwas Sherry (Dry seco)

Zubereitung:

Das Gesamtmaterial anfrieren lassen. Das Fleisch gründlich entfetten und von den Sehnen befreien. Die gemahlene Gewürze drüberstreuen. Das Fleisch und den Speck durch eine 3mm Scheibe wolfen, die Masse gut durchkneten und in (Natur)Därme füllen. Die Würste anschließend zum Reifen aufhängen. Sie werden *in* etwa 4 Wochen kaltgeräuchert.

(Grundrezept dem *hervorragenden* Buch von Bernhard Gahm "Würste Sülzen, Pasteten selbstgemacht" ISBN 3-8001-6404-3 entnommen / S. 98)



Mahlzeit an alle Räucherfreaks

Am letzten Sonnabend habe ich gepökelt **Schweinerücken in portionsstü-**
cke heiß geräuchert.

Hier das Rezept für 2,0 kg Fleisch:

46 gr. NPS
8 gr. schw. Pfeffer
8 gr. Wacholderbeeren
5 gr. Kümmel
3 gr. Senfkörner
3 gr. Nelken
3 gr. Piment
1 Tl. Honig

Den Schweinerücken in 3 fingerbreite Scheiben schneiden
(ca. 6cm)

Die Gewürze gut schroten und mit dem Salz mischen, anschliessend das Fleisch
damit gut einreiben und durchwalken.

Ab in die Tüte und Luft abgesaugt.

Miniaturansicht angehängter Grafiken



Bei der dicke des Fleisches reichen 7 Tage zum durchpökeln aus.

Nach 7 Tagen wird das Fleisch leicht abgewaschen und gut trockengetupft.

Dann habe ich es in Wurstgarn gebunden und zum trocknen vor meinen Ofen ge-
hängt. (ca. 1h)

Endlich ist es soweit den Ofen anzuheizen.

Fleisch reinhängen, Fleischthermometer platzieren und ab geht's.

Ich habe 60° Kerntemperatur am Thermometer eingestellt, da das Fleisch doch sehr
mager war.

Heiß geräuchert wird bei 100-120°, bis die Kerntemperatur erreicht ist.



Rehbock:

(Zutaten pro Kilogramm Fleisch)

-40 g Pökelsalz

-2 g weißer, gemahlener Pfeffer mit einigen ganzen Pfefferkörnern

- einige Korianderkörner

-2 g Puderzucker

ein paar ordentlich im Mörser zerdrückte Wacholderbeeren

und dann noch einige Ästchen frischen Rosmarin

Mit einer dafür geeigneten Nadel fädle ich jeweils eine Aufhängeschlaufe daran.

Das Ganze wird über das Fleisch gestreut und unter Vakuum verschweißt. Täglich

wende ich die im Kühlschrank lagernde Tüte und knete sie etwas durch.

Nach zwei Wochen spüle ich alles ab, tupfe es mit Küchenkrepp trocken und be-

streue es mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer. Nun lasse ich es trocknen,

normalerweise genügen dazu zwei Tage. Abschließend hänge ich den so zubereite-

ten Schinken für einige Nächte in den kalten Rauch.

Erstmals probierte ich das mit einigen