

Lachsschinken kalt Räuchern



Dazu braucht ihr:

- 20 Liter Leitungswasser
- 2 kg Pökelsalz
- 20 kg Fleisch (welches ihr möchtet)
- Gewürze nach Belieben (groben Pfeffer, Lorbeerblätter, Knoblauchzehen)
- 1 Kunststofffass mit Deckel (Größe je nach Fleischmenge)



Als Merksatz gilt: auf 1 Liter Wasser kommen 100g Pökelsalz. Damit haben wir die besten Ergebnisse erzielt.

1. Schritt: Pökeln

Nach dem Kauf des gewünschten Fleisches solltet ihr es gut mit kaltem Wasser abspülen. Nun bereitet ihr die Salzlake zu. Dazu entnehmt ihr 19 Liter Leitungswasser (von den angegebenen 20 Litern) zusammen mit 2 kg Pökelsalz. Dies im Fass/Behälter so lange vermischen bis das Salz sich komplett aufgelöst hat. Jetzt gebt ihr den restlichen 1 Liter Wasser in einen Topf und bringt ihn mit den oben genannten Gewürzen zum Kochen und lasst dies ca. 15 min. niedrig weiter köcheln. Danach das Gewürzwasser in das Fass/Behälter (darf ruhig gleich nach dem Kochen sein, da ihr ja schon die 19 Liter kaltes Wasser drinnen habt) geben. Als nächstes kommt das Fleisch in das Fass/Behälter. Achtet darauf dass das gesamte Fleisch auch unter Wasser ist, Falls die Wassermenge nicht ausreicht, könnt ihr einfach noch soviel Wasser dazu füllen bis das Fleisch vollständig mit Wasser bedeckt ist. Ihr solltet aber vorher das Wasser, das ihr noch dazu gebt, mit Pökelsalz vermischen. Beachtet dazu den Merksatz oben. Jetzt habt ihr ca. 1-2 Wochen Zeit bis zum nächsten Schritt. Lagert das Fass/Behälter mit geschlossenem Deckel an einem dunklen kühlen Ort z.b. Keller. Wir haben es in einen Kühlschrank gestellt bei ca. 3-4 Grad.

2.Schritt: Räuchern

Nach 1-2 Wochen geht es weiter. Jetzt wird das Fleisch aus dem Fass genommen und gut mit kaltem Wasser ab gespült, damit das überschüssige Salz verschwindet. Nach dem Wasserbad wird das Fleisch nochmals für ca. 48 Stunden an einem trockenen Ort gelagert, ehe es mit dem eigentlichen Räuchern des Schinkens losgehen kann.

Das Fleisch hat zu diesem Zeitpunkt schon sehr viel Wasser verloren und ist somit schon recht fest. Hängt nun das Fleisch in euren Räucherofen und beginnt mit dem ersten Räuchergang. Dieser dauert ca. 6-8 Stunden bis z.B. der Big-Old-Smo leer gebrannt ist. Danach solltet ihr dem Fleisch eine Ruhepause von ca. 8 Stunden geben. Diesen Vorgang wiederholt ihr 2-3 Mal, je nachdem wie intensiv ihr den Rauchgeschmack im Fleisch haben möchtet. Ihr könnt auch wie gesagt noch mehrere Räuchergänge machen, dies sollte jeder für sich selbst entscheiden. Ihr müsst es einfach ausprobieren, bis ihr für euch das perfekte Ergebnis erzielt habt.



3. Schritt: Auslüften

Nachdem das Kalträuchern nun abgeschlossen ist, solltet ihr den fertigen Schinken noch ein paar Tage nachreifen lassen. Dadurch verschwindet der sehr intensive Rauchgeschmack und die Aromen der verwendeten Gewürze kommen besser zur Geltung.

Wir wünsche euch ein gutes Gelingen beim Räuchern mit dem Rezept und unseren Kaltraucherzeugern.