

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gebeizter Speck

Zutaten

(4 Personen)

- 1,5 kg roher Schinken mit Schwarte (vom Schweineschlägel)
- Salzlake
- 1 L Wasser
- 100 g Meersalz
- 50 g Pfeffer
- 50 g Wacholderbeeren
- 20 Lorbeerblätter
- 5 Knoblauchzehen, zerdrückt

Zubereitung

Schinkenstück bei Bedarf noch parieren, also von unerwünschten Sehnen oder zu viel Fett befreien, und nach Wunsch zurechtschneiden - es soll eine möglichst glatte Oberfläche haben.

Für die Lake alle Zutaten kurz zum Kochen bringen und dann wieder abkühlen lassen.

Quelle: ORF extra

Fleisch in ein ausreichend großes, gut verschließbares Gefäß legen und mit der Lake übergießen, sodass es ganz bedeckt ist. Je nach Fleishdicke das Stück ca. 5 Wochen zugedeckt in der Lake liegen lassen, damit das Salz und die Aromen in das Fleisch einziehen können. **Faustregel: Pro Zentimeter Speckdicke rechnet man eine Woche, also braucht z. B. 5 cm dicker Schinkenspeck 5 Wochen. Die Lagerung soll in einem kühlen Raum bei 7–9 °C erfolgen.**

Währenddessen die Lake immer wieder kontrollieren - bei Veränderungen des Geruchs oder Aussehens das Fleisch sofort herausnehmen, gründlich abwaschen und den Vorgang in einer neu angesetzten Lake fortsetzen.

Danach den Schinken aus der Lake nehmen und kurz abwaschen. Eine Nacht lang trocknen lassen. In dieser Zeit verteilt sich der Salzgehalt gleichmäßig im Fleisch. Eventuelle Salzkrusten außen können abgewaschen werden. Der außen trockene Schinken ist dann bereit zum **Räuchern**.

Für das Räuchern, den eigentlichen Konservierungsvorgang, Buchenholzspäne mithilfe einer geeigneten Hitzequelle (z. B. einem Kaltrauchgenerator) zur Rauchentwicklung bringen. Die Temperatur muss unbedingt unter 25 °C bleiben. Den Schinkenspeck eine Nacht lang in den kalten Rauch hängen.

Danach den Speck herausnehmen und mindestens 12 Stunden kühl, dunkel und luftig rasten lassen.

Diesen Vorgang für Geschmack und Farbe noch 2–3 Mal im Laufe eines Monats wiederholen.

Zuletzt wird der nach Wunsch geräucherte Schinkenspeck ca. 4 Monate in einem kühlen, dunklen und luftigen Raum zur Trocknung aufgehängt.

Den fertigen Schinkenspeck möglichst dünn aufschneiden und mit Bauernbrot, Butter und frisch geriebenem Kren genießen.